Твоя чайная

Елена Маслякова

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эта книга позволит читателю не только узнать о всем разнообразии сортов чая и рецептов их приготовления, но также побаловать себя и своих близких новым вкуснейшим ароматным чайком, приготовленным по рецептам, приведенным в данном издании. Помимо всего прочего, читатель сможет окунуться в историю возникновения этого напитка, узнать о древнейших китайских чайных церемониях, а также почерпнуть новые сведения о чайном этикете.

- Елена Владимировна Маслякова
  - Введение
    -
  - Глава 1. История чайных традиций
    - В лучах восходящего солнца
      -
    - Нас много, и мы любим чай
      -
    - Чайная «Кама-Сутра»
      -
    - За три моря
      -
  - Глава 2. Листья, дающие жизнь
    -
  - Глава 3. Чайные технологии
    -
    - Производство черного и зеленого чая
      -
    - Производство желтого и красного чая
      -
  - Глава 4. Черный чай
    -
  - Глава 5. Зеленый чай
    -
  - Глава 6. Желтый чай
    -
  - Глава 7. Красный чай
    -
  - Глава 8. Травяной чай
    -
    - Мятный чай
      -

- Крапивный чай
- Чай из шалфея и зверобоя
- Валериановый чай с березовыми листьями
- Чай из травы иван-чай
- Чай из мать-и-мачехи и шалфея
- Чай с душицей и зверобоем
- Можжевеловый чай
- Почечный чай с мятой
- Чай из медуницы с мелиссой
- Чай с баданом и тимьяном
- Девясиловый чай с ромашкой
- Чай из подорожника и лопуха
- Хвойный чай
- Чай с укропом и петрушкой
- Березовый чай
- Чай из сбора
  - Вариант 1
  - Вариант 2
  - Вариант 3
  - Вариант 4
  - Вариант 5
  - Вариант 6
  - Вариант 7

- Вариант 8
- Вариант 9
- Вариант 10
- Вариант 11
- Вариант 12

- Глава 9. Ягодный чай
  - Чай рябиновый
  - Чай виноградный
  - Чай вишневый
  - Чай черемуховый
  - Чай земляничный
  - Чай барбарисовый
  - Чай калиновый
  - Чай смородиновый
  - Чай клюквенный сборный
  - Чай витаминный
  - Чай малиново-липовый
  - Чай сборный
  - Чай «Ароматное трио»
  - Чай «Сладкий сон»
  - Чай лечебно-ягодный
  - Чай виноградный

- Чай из шиповника
- Чай из свежих ягод
- Чай из черноплодной рябины
- Чай черничный
- Холодный ягодный чай
- Чай из черешни
- Кизиловый чай
- Чай «Черный гость»
- Чай из замороженных ягод
- Чай ягодно-винный

○ Глава 10. Цветочный чай

- Липовый чай
- Жасминовый чай
- Яблоневый чай
- Чай из цветков календулы и мяты
- Чай из одуванчика и душицы
- Чай из розовых лепестков
- Ромашковый чай
- Чай из арники и ромашки
- Чай из цветков душицы и зверобоя
- Чай из цветков черемухи и мяты
- Чай из цветов тысячелистника

- Чай с лепестками пиона и шиповника
- Чай с цветами маргаритки и василька
- Чай с цветками лаванды и ромашки
- Шиповниковый чай
- Чай с цветами мать-и-мачехи и мяты
- Сборные цветочные чаи
  - Вариант 1
  - Вариант 2
  - Вариант 3
  - Вариант 4
  - Вариант 5
  - Вариант 6
  - Вариант 7
  - Вариант 8
  - Вариант 9
  - Вариант 10
  - Вариант 11
  - Вариант 12
  - Вариант 13
  - Вариант 14

○ Глава 11. Английский чай
- Английские традиции
- Чай мятный со сливками

- Кастэрд, или яичный чай
- Медовый чай
- Чай из сушеной черники со сгущенным молоком
- Чай цитрусовый со сгущенным молоком
- Ананасовый молочный чай
- Чай пряный со сливками
- Липовый чай с молоком
- Брусничный чай с молоком
- Земляничный чай
- Малиновый чай с молоком
- Чай «Персик»
- Чай «Южный»
- Облепиховый чай
- Чай «Лесной»
- Чай «Здоровье»
- Чайно-молочная смесь
- Чай шоколадно-молочный
- Чай «Восточный»
- Чай шоколадно-ягодный
- Чай яично-малиновый
- Чай зеленый с молоком
- Чай смородиновый с молоком

- Чай «Торжество»
- Чай успокаивающий
- Чай ягодный со сливками
- Чай шафрановый
- Чай смешанный
- Чай «Ассорти»

Глава 12. Американский чай

- Чай «Витаминный»
- Чай «Вишенка»
- Чай «Лимонная долька»
- Чай «Медовуха»
- Чай «Апельсиновая долька»
- Чай «Изюминка»
- Чай «Абрикосовая косточка»
- Чай «Клюковка»
- Чай «Яблочный рай»
- Чай «Фруктовое ассорти»
- Мятный чай
- Чай барбарисовый
- Чай «Черные глаза»
- Шоколадный чай
- Чай «Ягодка-малинка»

- Чай «Рубиновый восход»
- Глава 13. Лечебные чаи
- Укрепляющий чай
  - Вариант 1
  - Вариант 2
  - Вариант 3
- Чай противовоспалительный и жаропонижающий
  - Вариант 1
  - Вариант 2
  - Вариант 3
  - Вариант 4
  - Вариант 5
  - Вариант 6
  - Вариант 7
  - Вариант 8
- Чай для понижения давления
- Чай для повышения давления
  - Вариант 1
  - Вариант 2
- Чай для повышения аппетита
  - Вариант 1
  - Вариант 2
  - Вариант 3
- Тонизирующий чай

- Вариант 1
- Вариант 2
- Вариант 3
- Вариант 4
- Вариант 5
- Вариант 6
- Вариант 7
- Успокоительный чай
  - Вариант 1
  - Вариант 2
- Чай для поддержания сердечно-сосудистой системы
  - Вариант 1
  - Вариант 2
  - Вариант 3
  - Вариант 4
  - Вариант 5
  - Вариант 6
- Чай для нормализации веса
  - Вариант 1
  - Вариант 2
  - Вариант 3

○ Глава 14. Экзотический чай

- Чай по-тибетски (часуйма)
  - Вариант 1

- Чай по-тибетски
  - Вариант 2
- Чай по-монгольски
  - Вариант 1
  - Вариант 2
- Чай по-арабски
- Чай по-вьетнамски
- Чай по-калмыцки
- Чай по-казацки
- Чай по-киргизски
- Чай с желтками
- Чай с содой и лимоном
- Чайная пена
- Чай яично-ягодный

○ Глава 15. Чайные коктейли

- Пунш «Экзотический»
- Пунш «Нектар»
- Пунш «Северный»
- Пунш «Чайная роза»
- Пунш «Осень»
- Пунш «Изысканный»
- Пунш «Вечерний»
- Пунш «Яблоко»

- Пунш «Королевский»
- Пунш «Виктория»
- Пунш «Ромовый»
- Пунш «Веселящий»
- Пунш «Морской»
- Глинтвейн «Рубиновый»
- Глинтвейн «Белая роза»
- Глинтвейн «Дамский»
- Глинтвейн «Пикантный»
- Грог «Терпкий»

Глава 16. Чайные «закуски»

- Сахар
  - Сироп сахарный «Ванильная капелька»
  - Леденцы «Ароматные»
  - Леденцы «Малиновый звон»
  - Конфеты «Апельсиновые дольки»
  - Сироп сахарный «Апельсиновая радость»
  - Сироп малиновый
  - Молочный сахар
  - Пралине
  - Сахарный марципан
  - Коричневый вареный сахар
  - Карамель «Ванильная»

- Ирис «Сливочный»
- Тянучки
- Ореховые тянучки
- Хлебобулочки (булочки, пирожные, торты)
- Булочки пышные
- Заварные пирожные с кремом
- Картофельные пампушки с тмином
- Булочки к чаю
- Плетенка
- Пряничные монетки
- Чайная булка
- Булочки с изюмом
- Булочки купеческие
- Ореховые пирожные
- Пирог «Вишенка»
- Пирожки с вареньем или джемом
- Торт воздушный
- Крендель ярославский
- Кексы, бисквиты, безе и суфле
- Безе
- Бисквит
- Пирожное «Облака»
- Кекс

- Пирожные «Ко-ко»
- Кекс «Ночка»
- Суфле «Яблочное»
- Суфле «Творожное»
- Печенье «Аврора»
- Печенье «Аленушка»
- Печенье «Катя»
- Печенье «Восторг»
- Печенье «Сказочная страна»
- Кекс «Десертный»
- Кекс «Ароматный»
- Пирожное со сливками
- Апельсиновое суфле
- Кекс «Творожный»
- Кекс «Ласточка»
- Рулет «Особый»
- Пирожные «Негритянка»
- Пирожное «Шоколадное»
- Пирожные «Яблочные»
- Суфле «Нежное»

- Варенье
  - Варенье старинное

- Варенье сочное
- Варенье вишнево-черешенное
- Варенье грушевое в чужом соку
- Варенье чудное, не вареное
- Варенье яблочное
- Варенье черносмородинное
- Варенье «Камчатская гостья»
- Варенье клубничное
- Варенье брусничное
- Варенье персиковое
- Варенье апельсиновое
- Варенье тыквенное
- Варенье виноградное
- Варенье вишневое
- Варенье зеленое
- Варенье кабачковое
- Варенье прозрачное
- Варенье экономное
- Варенье из сливы
- Варенье абрикосовое «Лакомка»
- Варенье яблочное
- Варенье из ирги

- Варенье яблочно-рябиновое
- Варенье «Экстравагантное»
- Варенье чернично-медовое
- Варенье из чернослива
- Варенье «Королевское»
- Варенье винное

- Джемы, конфитюры
  - Джем вишневый
  - Клубничный джем
  - Малиновый джем
  - Апельсиновый джем
  - Морковный джем
  - Яблочный джем
  - Абрикосовый джем
  - Виноградный джем
  - Черносмородиновый джем
  - Айвовый джем
  - Грушевый джем
  - Джем из дыни
  - Джем из желтых слив
  - Джем из клюквы
  - Землянично-лимонный джем

- Джем из крыжовника
- Сливовый конфитюр
- Конфитюр из красной смородины
- Яблочный конфитюр с изюмом
- Брусничный конфитюр
- Медово-клюквенный конфитюр
- Джем из земляники со сливками
- Джем из арбузных корочек
- Джем сборный
- Яблочно-сливовый джем

- Конфеты (шоколад, карамель, мармелад)
  - Конфеты «Птичье молоко»
  - Мармелад яблочный
  - Вишневый мармелад
  - Зефир из сушеных абрикосов
  - Абрикосовые цукаты в шоколаде
  - Конфеты-цукаты из арбуза
  - Карамель лимонная
  - Карамель в ореховой глазури
  - Ирис молочный
  - Шоколадно-ореховые конфеты
  - Орехово-айвовая халва
  - Орехи в шоколадной глазури

- Медовая карамель в молочной глазури
- Помадка молочная
- Сливочная помадка
- Ванильная карамель
- Зефир
- Цитрусовые (лимон, лайм, апельсин), фрукты и ягоды
- Желе «Лимонное»
- Салат «Утренний»
- Мороженое «Цитрусовое»
- Апельсины и мандарины с сахаром и вином
- Фруктовые цукаты
- Цукаты из цитрусовых
- Цукаты «Ягодка»
- Яблоки, запеченные с орехами
- Парфе «Смородиновое»

○ Глава 17. Оборудование для домашней чайной
- Все для заваривания чая
- Самовары
- Чайники (обычные и электрические)
- Заварочные чайники
- Все для чайного стола

○ Заключение

Елена Владимировна Маслякова
Твоя чайная

Введение

«Усиливает дух, смягчает сердце, облегчает и освещает тело...» – именно так было сказано о чае в одном из древнейших трактатов. Его целебные свойства и благоприятное психологическое воздействие на организм человека были обнаружены еще в древности. Если перечислить все сорта, способы приготовления и масштаб распространения, то можно сделать вывод, что чай – один из самых широко употребляемых человечеством целебных напитков.

Широкая популярность чая связана не только с содержанием в нем кофеина, но и с тем, что чай является самым лучшим напитком для утоления жажды и оказывает оздоровительное воздействие на организм человека в целом. Многим известно об ускорении кровообращения, усилении потоотделения и нормализации терморегуляции за счет употребления этого напитка, но не каждый сможет назвать хотя бы десяток способов приготовления лечебного чая.

Данная же книга содержит обширную информацию о способах лечения с помощью этого напитка. Кроме того, в нашем издании представлена масса самых разнообразных способов приготовления чая, благодаря которым можно удивить гостей и родственников, предложив им, например, чай по-американски, по-китайски, по-туркменски, по-японски и т. д.

Глава 1. История чайных традиций

В лучах восходящего солнца

Прежде чем начать разговор о японской чайной церемонии, следует отметить, что этот ритуал неразрывно связан с дзэн-буддистской философией. Ведь для японцев чаепитие – это вовсе не будничное занятие, совершаемое машинально и без внимания, но целый ритуал, каждая частичка которого наделена собственным глубочайшим смыслом.

Чайные советы

Чай с медом и молоком лучше всего употреблять в охлажденном виде. Для его приготовления нужно налить в чашку заварку, залить ее кипятком, а когда чай немного остынет – положить мед и влить немного молока. Если в такой напиток добавить чайную ложку коньяка, то напиток приобретет прекрасные согревающие свойства.

Теперь несколько слов о том, как в Японии зародилась и распространилась чайная церемония. Известно, что чай появился в Японии примерно в IX–X веках нашей эры, однако долгое время он оставался редким, элитарным напитком. Широкое же распространение чай получил благодаря знаменитому учителю дзэн Эйсаю, жившему на рубеже XII–XIII веков. Эйсай привез семена чая из Китая и стал культивировать его на монастырских землях. Помимо культивирования чая, Эйсай написал книгу о нем, которую, сопроводив образцами растения, преподнес в дар сегуну Минамото Санэтомо. Из этой книги стало известно, что Эйсай приписывал чаю целительные свойства и считал возможным применять его как средство против многих заболеваний. Однако в своей книге учитель еще не писал о том, как проводить чайные церемонии, поскольку в это время данное искусство еще только начало проявляться и развиваться.

Первоначально чайная церемония представляла собой прием, который устраивался монахами дзэнского монастыря в честь гостей или (реже) для самих монахов. Основоположником чайных церемоний в Японии считается учитель Дайо, живший на рубеже XIII–XIV веков. Он обучал монахов мастерству устройства чайной церемонии, а они, в свою очередь, разъехавшись по стране, обучали других. Так, спустя некоторое время ритуал распространился по всей Японии. Наконец, учитель Инкю обучил технике чайной церемонии своего ученика Суко, который был настолько утонченным человеком, что довел процедуру до

возможного совершенства. Суко обучил искусству чайной церемонии сегуна Асикагу Есимасу, великого покровителя искусства, а тот, в свою очередь, оценив всю утонченность ритуала, активно пропагандировал его. В XVI веке два учителя, Дзе-о и Рико превратили чайную церемонию в процедуру, известную сейчас как «тя-но-ю», то есть собственно «чайная церемония».

То общее, что существует между чайными церемониями и дзэн-буддизмом, – это стремление к предельной простоте и минимализации. Как известно, дзэн отрицает все ненужное, наносное, тщательно отыскивая лишние движения тела и мысли и устраняя их. Точно так же чайная церемония устраняет все ненужное и лишнее в жизни человека и во взаимоотношениях между людьми. Если пытаться обозначить дзэн и чаепитие одним словосочетанием, то это будет словосочетание «примитивная простота», охватывающее собой предел простого, тот минимум, меньше которого не бывает. При этом примитивная простота представляет собой не примитив самого бытия человека, но примитив культуры и цивилизованности в нем. Об этом стоит поговорить подробнее.

Как известно, между западной и восточной культурами существуют принципиальные различия во взглядах на окружающий мир и отношения между людьми. Западный человек стремится к отдалению от природы, ставя между нею и собой искусственные образования культуры, техники, государства. Он как будто боится слиться с природой, не хочет вспоминать о том, что сам является ее неотъемлемой частью. Более того, западный человек стыдится своей природности и старается всячески скрывать свою «животность». Для этого он уничтожает на своем теле следы природного происхождения (например, волосы), скрывает свои природные проявления и отправления за стенами спален и уборных.

Восточный же человек не чувствует ничего подобного. Он счастлив своим слиянием с природой и совершенно не испытывает стыда за то, что внутри его все еще продолжает жить животное. Поэтому на Востоке, и прежде всего в Японии, естественные отправления организма и эротика не требуют уединения, а вся культура намного более раскрепощена, естественна, инстинктивна. Это и есть примитивная простота удаленности от современной цивилизации.

Пословицы и поговорки о чае

Коль чаем угощают, значит уважают.

Во время прохождения чайной церемонии, точно так же как и

во время изучения дзэн, человек достигает предельной близости к природе. Этому способствует вся атмосфера, в которой проходит церемония: маленький домик под соломенной крышей, минимум убранства, предметы из природных материалов грубых и простых форм, аромат чая, распространяющийся по комнате и являющийся единственным порожденным человеком запахом вокруг.

Хижина для чайных церемоний возводится в самом отдаленном и, соответственно, уединенном месте, например в садике, под раскидистым деревом. Она скрыта от посторонних глаз, но при этом ее очертания всегда таковы, что хижина как бы сливается с окружающим ландшафтом, не выделяясь из него ни цветом, ни резкостью контуров. Слияние хижины для чайных церемоний с природой есть основной момент подключения ума присоединившихся к церемонии к мышлению дзэн, то есть к минимуму мысли, к свободному бытию разума, лишенного пустых и никому не нужных умствований. Именно для этого хижина делается только из соломы – материала, абсолютно близкого к природе и обладающего специфическим естественным ароматом, напоминающим о скошенной траве, солнце, тепле, покое и умиротворении.

Также часто соломенные хижины для чайной церемонии помещают посреди известных во всем мире японских садиков, в которых каждый уголок отвечает идее близости к природе и воссоздает при помощи минимума простых средств природное многообразие и красоту.

Внутреннее убранство соломенной хижины также минимально, но представляет собой совокупность вещей, подобранных с тонким вкусом. Понятия вкуса и шика для японцев отличаются от того, что принято понимать под этими словами на Западе. Если для западного человека шик – это дорогие, роскошные вещи от известных производителей, то для восточного это самые обыкновенные предметы, при соприкосновении с которыми человек ощущает что-то особенное, порождающее прекрасные и утонченные мысли и чувства. Эти вещи обязательно должны быть выполнены из натуральных материалов, например из камней или глины. Как правило, подобные предметы очень просты по форме, но при этом каждый из них рождает в памяти или воображении нечто неповторимое, ассоциации с цветами, запахами, тактильными ощущениями.

Русские традиции

Большое значение в русских семьях придавали воде, в которой заваривали чай. В некоторых селениях за

водой для чая специально ходили на родник. Считалось, что целебная вода из самых недр земли придаст не только аромат чаю, но и излечит от многих недугов. Чай, заваренный такой водой, давали заболевшим людям, при этом обязательно добавляли туда целебные травы и читали молитвы.

В данном случае свойства самого чая имеют немаловажное значение. Чай делает ум более живым и активным, но не одурманивает его, что крайне важно, поскольку вполне соответствует основному принципу дзэн-буддизма – сохранить бодрость духа даже при отсутствии логического мышления. Чай приводит дух в соответствие четырем состояниям: гармонии, благоговению, чистоте и умиротворенности. Соединяясь, они составляют идеальное состояние духа, пребывая в котором, человек достигает единения с природой при простоте и минимуме мысли.

Атмосфера чайной комнаты должна быть впитана каждым человеком, присутствующим на церемонии. Японцы полагают, что все в чайной комнате наполнено нежностью. Известно, что иероглиф, обозначающий вершину всех устремлений на востоке – гармонию, также может обозначать нежность. Каждый предмет, к которому прикасается человек в чайной комнате, наполняет его тело и душу нежностью. Так, взяв в руки чашку, сделанную руками какого-то мастера, хранящую следы его кропотливого труда, покрытую вручную глазурью иногда неровным слоем, вы ощущаете вложенную в нее любовь и нежность, умиротворение и скромность.

В каждой соломенной хижине обязательно помещается курильница для благовоний, запах которых не должен быть резким и удушающим. Напротив, аромат курящихся веществ должен быть едва уловимым и воздействовать на наслаждающихся чаем людей скорее «подсознательно», неявно. Этот аромат должен пронизывать собой каждый сантиметр пространства, делая его как бы ощутимым, обволакивающим, согревающим, умиротворяющим. Занавеси на окнах должны быть нежных оттенков, а ткань, из которой они изготавливаются, – обязательно натуральной. Сквозь занавеси проникает мягкий, успокаивающий глаза свет, под воздействием которого человек настраивается на созерцательный лад. Посреди соломенной хижины располагается очаг, в котором горит огонь, раздуваемый нежным ветерком, проникающим сквозь занавеси. На огонь ставится железный чайник, в котором кипятится вода для заваривания чая.

Во время чайной церемонии между людьми, принимающими в ней участие, возникает своего рода духовное родство и слияние, недостижимое в обычной жизни. Во время чаепития люди не разговаривают о своих делах и не кичатся своими чинами и богатством. Вместо этого они, проникаясь атмосферой простоты, свойственной мышлению дзэн, на время церемонии отрешаются от всего мирского, забывают о различиях в положении и просто общаются как равные, то есть как дети одной матери-природы. Все присутствующие на церемонии относятся друг к другу с равным почтением, уважая окружающих не за чины, а за то, что они – равные по природе человеческие существа.

Из жизни великих

Как известно, в 1922 году на так называемом «философском пароходе» из советской России были высланы все знаменитые мыслители страны. Много лет спустя, вспоминая о том, что они оставили на родине, состарившиеся во Франции и Германии, они говорили о вечерах в дореволюционном Петербурге, где за чашкой чая можно было собирать друзей и беседовать на темы религиозной философии.

Когда в чайнике закипает вода, присутствующие вспоминают о звуке ветра, проносящегося над полями. Когда вода разливается по чашкам, ее звук напоминает о горных ручьях и потоках. Когда чашки берутся в руки, их поверхности напоминают о скалах и камнях, лежащих в определенном порядке посреди сада. Все эти ощущения просветляют разум участников церемонии, делая его восприимчивым к нежности и умиротворению. Все, что нужно человеку в такой атмосфере, – это окончательное прояснение ума через неспешное дегустирование чая.

Таким образом в душе присутствующего на церемонии происходит слияние земного и божественного, все пять стихий сливаются в едином порыве, который не является движением, а напротив, есть пребывание в покое, созерцании, умиротворении. В процессе чаепития человеку раскрывается некая высшая реальность, которая не может быть познана неподготовленным умом. Только обретя действительно дзэнский настрой, можно познать истину во всей ее простоте и безыскусности.

Нас много, и мы любим чай

Русские традиции

Традиция пить чай с лимоном появилась лишь в XIX веке, когда этот цитрусовый начали завозить из соседних государств. Обычно лимон резали дольками и клали на тарелочки-лимонницы с небольшими углублениями, слегка присыпав его сахаром. Каждый человек брал себе дольку и помещал в чашку. Потом этот лимон съедался. По современному этикету, сидя в гостях за чашкой чая, не следует вынимать руками или ложкой дольку лимона из чашки и съедать его, это считается проявлением дурного тона.

Как говорят на Востоке, «напрасно обучение без мысли, и опасна мысль без обучения». Поэтому обращаясь к особенностям китайской кухни, можно узнать не только тайны экзотического вкуса, но и познать даже, казалось бы, через такие приземленные и обыденные вещи, как еда, целую философию жизни другого народа.

Сколько раз каждый человек со своими гостями после праздничного ужина или просто так, в скромной и уютной обстановке, но с одним желанием – получить удовольствие от дружеского общения с друзьями – распивал горячий чай. И многим уже, наверное кажется, что чай – это исконно русский напиток, настолько привычен и естественен он в нашей жизни. Однако это не совсем так. Действительно, в России давно существует этот напиток, но раньше он не был известен русским людям в том виде, в котором мы употребляем его теперь. В старину в России чай готовился из лесных трав и считался скорее лечебным напитком. Настоящий же чай был завезен к нам из Китая – страны, в которой этот напиток возведен в ранг ритуальных.

Вообще, это довольно интересно и поучительно – обратить внимание на существующие мифы и легенды о разных напитках. Вспомним, в Древней Греции вино, например, считалось божественным напитком. Греки поклонялись и приносили жертвы в знак уважения богу Дионису, покровителю виноделия и виноградарства. В Китае, Индии и Японии напитком, который несет в себе частицу божественной благодати, считается чай. В восточных странах существует даже миф о том, как появился этот напиток. Легенда гласит, что когда одно древнее божество

проснулось от многовекового сна в священном саду, то обронило на землю свою ресницу. И вот на том месте, куда эта ресница упала, вырос необычный куст. Так появился чай.

В Китае письменный источник, где впервые упоминается чай, датируется IV веком до н. э. Отмечалось, что ранее он употреблялся только как лечебный напиток, но со временем китайцы изучили эту культуру и нашли ей более широкое употребление. С тех пор чайные церемонии занимают особое место в жизни китайцев. Мы уже отмечали, что главное отличие русского чаепития от китайского состоит в том, что это не просто трапеза, а ритуал, в котором каждая деталь имеет свое символическое значение: от цвета и формы посуды до сорта самого напитка.

Например, красный чай в Китае считался исключительно церемониальным напитком, когда-то его подавали только на приемах у императоров. Этот сорт обладает многими полезными свойствами, и среди главных его достоинств отмечали: целебное (оздоровительное) воздействие на организм человека, а также стимулирующий эффект – не случайно китайцы называют чайные напитки «огнем жизни». Следует заметить, что китайцы достигли исключительных высот в искусстве приготовления чая, в частности, лучше всех научились ароматизировать его. В некоторых случаях аромат китайских чаев способен сохраняться в течение нескольких лет. Но особенно ценится китайцами зеленый чай с добавлением жасмина.

Пословицы и поговорки о чае

Чай пить – не дрова рубить.

Отметим еще один интересный факт: часто люди обращают внимание только на то, по какому случаю и каким образом подают тот или иной напиток. Однако в восточных странах большое внимание уделяют самому процессу приготовления – это тоже своего рода необходимый, полный тайн и загадок ритуал. Считается, что полезные качества продукта лучше всего раскрываются, когда к процессу приготовления относятся столь же внимательно, как и к качеству продукта. Оказывается, большое значение имеет и то, с каким настроением, творческой изобретательностью и энергией хозяин или хозяйка готовят различные блюда и напитки для своих гостей.

Чайные советы

Чай можно подсластить жженым сахаром. Для этого сахар следует некоторое время подержать на слабом огне, положив его в сотейник с толстым дном и слегка

смочив водой. Когда продукт приобретет коричневый цвет, его можно считать готовым. Вкус напитка со жженым сахаром несколько отличается от обычного чая и наверняка понравится многим.

Поэтому не будем удивляться тому, с какой тщательностью и даже мудростью китайцы подходят к приготовлению чая. Процесс начинается, в первую очередь, с выбора воды, которой этот чай будет завариваться. Считается, что вода должна быть чистой и мягкой, и далеко не все природные источники обладают такими качествами. Вот как об этом рассуждают сами китайцы: «Горная вода – высшая, речная – средняя, колодезная – низшая». Когда-то почти во всех городах Китая продавали воду, специально привезенную с гор. Но все-таки самой лучшей водой для приготовления чая китайцы считали воду, полученную из снега, выпавшего весной на только что распустившиеся цветы персика или сливы.

Древнекитайский мудрец, которого звали Ло-Юо, описывал семь видов воды для заварки этого напитка, поскольку был уверен, что как бы тщательно ни соблюдалась технология приготовления чая, если в воде не сбалансированы все необходимые составляющие – соли, микроэлементы, хорошего чая не заварить.

Способ кипячения также очень важен, но основным моментом для приготовления хорошего чая китайцы считали посуду, в которой он заваривается. Как правило, для этого используют фарфоровую посуду, ведь она долго сохраняет тепло, а главное – является экологически чистой. Раньше китайцы заваривали чай не в чайнике, а в специальном сосуде с крышечкой и только примерно с XVI века перешли на заваривание чая в гайванях. Это специальные чашки типа пиалы объемом всего 200–250 мл, но с резким расширением в верхней части.

В гайвань кладут две щепотки чая и заливают не крутым кипятком, а кипяченой водой определенной температуры. Один китайский мудрец в своем трактате описывал около шестнадцати стадий кипячения воды, предшествующих заварке, но главное – соблюсти два условия: вода не должна перекипать, но и не быть просто теплой. Кстати, это правило распространяется и на процесс заваривания самого чая. После того как чай заливали водой, его ставили на угли и ждали, когда появится шум кипящей воды, который китайцы сравнивают с «шумом сосен». Затем снимали крышку и, увидев в воде небольшое волнение или так называемый «глаз краба», сосуд тут же снимали с огня. А если волны оказались большими и звук исчез, чай считался уже

переваренным, так как от передерживания кипятка аромат рассеивается. Далее чай настаивали и уже только после этого переливали в чашку.

Чай китайцы пьют горячим, маленькими глотками, без сахара и специальных приправ, которые, по их мнению, искажают истинный вкус и аромат этого напитка. У китайцев существует еще одна интересная особенность в употреблении чая. У нас принято считать, что чай, заваренный несколько раз, теряет свои вкусовые качества и даже вреден. Однако у китайцев на этот счет есть особое мнение. Выпив 3/4 содержимого гайвани, оставшуюся четверть настоя вновь заливают кипятком. Повторные заваривания китайцы могут производить до четырех раз. При таком заваривании настой становится слабее и более светлого цвета, но все такой же ароматный. По мнению китайцев, настоящий вкус чая проявляется после второй или третьей заливки.

Чайные советы

Перед тем как заваривать чай, заварочную посуду непременно надо обдать кипятком. Это делается для того, чтобы нагреть посуду, удалив таким образом из нее застоявшийся воздух и образовавшиеся запахи.

Но может стоит задуматься, почему в Китае так много говорят о церемониальности, многочисленных ритуалах, даже, казалось бы, в таких простых вещах, как чайная трапеза. Ответ можно найти, если обратить внимание на особенности сознания и характера китайцев. Наверное, никто не станет спорить, что даже в современном обществе очень большое влияние на жизнь людей, политическое устройство государства имеет религия. В Китае существует несколько религий, преобладающими из которых являются буддизм, даосизм и конфуцианство. Китайцы одновременно могут быть буддистами и конфуцианцами, в этом нет никакого двуличия, напротив, каждое учение гармонично дополняет другое. Например, многочисленные церемонии и ритуалы обязаны своим происхождением конфуцианству, так как в его основу ставилось нравственное самосовершенствование человека и соблюдение норм этикета.

Китайская нация представляет собой загадочное и своеобразное явление в истории и является одной из старейших из всех существующих народностей. Например, среди разнообразных и выдающихся черт характера этого народа выделяют поразительное «равнодушие» к жизни. В данном случае имеется в виду их склонность к рациональности: сухой расчет, стремление к незыблемости существующего положения вещей,

приверженность традициям, боязнь новизны в любых проявлениях. Возможно, некоторые назовут китайцев неисправимыми конформистами, но не стоит забывать, что в старинные традиции и церемонии вложена огромная мудрость предков, которую со временем люди забыли или утеряли, сохранив только лишь внешнюю форму.

Постигая истинную мудрость, знание и одновременно стараясь проводить их в жизнь, Конфуций создал учение о нравственности, которое сопроводил целым рядом церемоний. Основным принципом этой нравственности является отсутствие увлечений, равновесие в деятельности – одним словом, соблюдение золотой середины во всех поступках. Конфуций считал, что невозмутимость и спокойствие – это качества нравственного совершенства, к которому должен стремиться каждый человек, жаждущий духовного развития.

Из жизни великих

Известный композитор эпохи барокко Фридрих Георг ван ден Боденмайер был страстным чаевником, несмотря на то, что чай в те времена был напитком достаточно редким. Будучи в чести у придворной знати, заказывавшей у него дивертисменты для приемов и балов, композитор в качестве оплаты требовал коробочки из драгоценных металлов, наполненные редкими сортами чая.

Учение о середине также определяет и внешний быт народа, его образ жизни. Конфуций создал целый ряд обрядов и церемоний только для того, чтобы укоренить свое учение в умах людей. По мнению китайского философа, церемонии являются сдерживающим началом, благодаря чему человек знает, как ему надо поступать в определенное время и при определенных обстоятельствах. Конфуций говорил, что церемонии утверждают порядок между людьми и присущи человеку от рождения, а не составляют только искусственную внешнюю форму.

Понять значение и сущность многих обрядов довольно сложно, так как мировоззрение людей со временем меняется и то, что было естественным и актуальным для людей прошлых поколений, современным людям кажется сказкой и суеверием. Так, например, Конфуций продолжал поддерживать все древние обряды, касающиеся поклонения духам природы, которых, по его мнению, существует огромное количество. У него даже есть такое высказывание: «Когда думаешь, что поступки и дела твои никто не видит, знай, за тобой постоянно наблюдает множество духов».

Но основным фундаментом, на котором Конфуций строил все

обряды и церемонии, является почитание своих праотцов, родителей и вообще старших. Поэтому в древности чайные церемонии всегда открывали почтенные и знатные люди. По ритуалу, император первым пригублял чай из пиалы, которую ему преподносил слуга, и только потом к императору присоединялись гости и верноподданные. Чайный ритуал всегда проходил в молчании, чтобы подчеркнуть таинственность и торжественность обстановки. Жители современного Китая употребляют чай так же, как и в любом другом государстве – без особых церемоний (дома, на работе, в кафе), разве только что в большем количестве, поскольку считают его традиционным напитком. Однако по праздникам или в случае торжественных приемов именитых гостей употребление чая обязательно превращается в пышную церемонию.

Пословицы и поговорки о чае

Сколько в чай ложек сахара кладешь – столько заветных желаний имеешь.

В заключение отметим, что Конфуций считал необходимым сохранение и соблюдение различных традиций и ритуалов, так как видел в них лучшее средство дать покой государству, а вместе с последним – и благосостояние народу, и чайные церемонии играли здесь не последнюю роль.

Чайная «Кама-Сутра»

Люди все время стремились отыскать в природе такой напиток, который бы согревал не только их тело, но и душу, вселяя бодрость, оптимизм и поддерживая здоровье. Таким напитком оказался чай. Зеленый и черный, красный и желтый – все разнообразие сортов и оттенков, какое только можно представить. Первым чайные традиции начал осваивать Восток.

Здесь всегда выращивали чай, эти зеленые, нежные лепестки собирались очень тщательно. Маленькие и большие чайные плантации обрабатывались жителями Востока с древности. Они придавали чаю очень большое значение, так как умели ценить его свойства и приятный вкус. Они нашли в этих листиках не только приятные вкусовые качества, но и цвет, который можно сравнить с золотом, и лечебные свойства, и многие другие качества. Чай во многих странах Востока стал самым популярным, просто незаменимым напитком.

Цейлон и Индия. Эти страны ценят не просто чай как напиток, они видят в нем душу, которая согревает человека своим теплом. Индия и Цейлон уже давно славятся своими чайными плантациями, они очень бережно и ласково относятся к каждому собранному листку, который проходит довольно много процессов, перед тем как попасть на стол в виде золотистого, зеленоватого или красного напитка. Чай сушат по определенной технологии, перебирают, и только потом он попадает на стол.

Однако так было не всегда. Сначала люди просто собирали чай, готовили из него напитки, но со временем употребление чая стало в этих странах настоящей традицией. К нему стали относиться, как к напитку богов. Порой он даже играл роль миротворца в церемониях. Со временем стали складываться определенные традиции заваривания чая и его подношения. В средние века каждый жест играл роль, каждое движение говорило о чем-то посвященному.

Если человек желал показать свое расположение, то он подносил чай своему оппоненту. Цвет чашек, их форма и многое другое играло важную роль в чайных церемониях. Количество чая в чашках также довольно важно, даже цвет чая говорил о многом. В наше время некоторые традиции приняли другую форму, но зато появились и новые, не менее интересные.

Национальным напитком в Индии считается охлажденный чай. Это сейчас каждая чайная оборудована кондиционером, а раньше на жаре, доходящей практически до 50 °С, было просто невозможно обойтись без глотка холодного чая с лимоном.

Поэтому и стал национальным напитком чай со льдом и лимоном.

Русские традиции

В Россию чай привозили из таких стран, как Китай, Индия и Цейлон. К наилучшим сортам относили тот чай, который перенес длительное путешествие. Жители России к таковым причисляли «караванный» чай. Его везли из Китая караванными путями на верблюдах больше года. В дороге чай третьего сорта превращался в продукт высшего сорта. Дорого ценился чай, привезенный из Индии или с Цейлона на парусных чайных клиперах, огибавших Африку, и попадавший к нам через Ла-Манш или Средиземное море. В пути чай креп, набирал аромат и приобретал особо тонкий вкус. Господа из состоятельных семей специально заказывали себе такой чай на год вперед.

В современной Индии чай пьют как горячим, так и охлажденным, а заваривается он следующим образом. В чашку засыпают 1 1/2 ч. л. сухого чая и заливают его кипятком, затем настаивают в течение 3–5 минут, в зависимости от того, какого цвета должен быть настой. Более светлый и ароматный получится при 3-минутном настаивании, а для получения более крепкого и терпкого настоя нужно подержать его чуть дольше.

В это время в сосуд емкостью примерно 1/2 л кладут несколько кубиков льда, заливают его горячей, настоявшейся заваркой, кладут дольку лимона или добавляют лимонный сок. Подают такой чай в высоких чашках в качестве прохладительного напитка. Лимон иногда нарезают целиком или просто выдавливают из него сок. Чай получается довольно кислый, но именно это спасает от жары. К тому же в бокал можно добавить еще несколько кусочков льда, чтобы чай был совсем холодным. Пьют его очень маленькими глотками, наслаждаясь вкусом и ароматом.

Но самое важное для настоящего индуса в чае – это качество воды. Такое отношение к воде пошло еще с древних времен, от йогинов – древних мудрецов, которые говорили, что вода является одной из пяти самых главных природных стихий, благодаря которым живет человек. Она являлась, по их мнению, второй по значимости после воздуха. Вода питала все живое на планете и давала жизнь многим существам, которые в ней обитали. Но, как известно, жизнь дается только от чистой руки, соответственно, и вода должна быть чистой и свежей.

Традиционное почитание воды дошло и до наших дней.

Индусы относятся к ее качеству очень серьезно и внимательно. Для получения самой чистой и приятной на вкус воды они переливают ее из сосуда в сосуд по нескольку раз, причем сосуды используются разные. Вода при переливании насыщается кислородом, находящимся в воздухе. Именно такую воду в Индии и на Цейлоне используют для приготовления чая.

Ритуал приготовления чая в Индии во многом связан именно с качеством воды. Ее выбор и подготовка во многом способствуют той разнице качества чая, которой желают добиться. Индусские мудрецы говорят: «Вода для чая должна быть настолько чистой, чтобы она не имела собственного вкуса, который затмил бы вкус самого чая. Любая другая вода для приготовления чая не годится». Поэтому в Индии и на Цейлоне стараются для церемониальных чаепитий запастись водой из горных речек, с каменистым или песчаным дном, чтобы она была действительно кристально чистой. Прекрасно подходит и ключевая, но она ни в коем случае не должна быть минерализированной, поскольку это сильно снижает качество и вкус чая.

Один из ритуалов заваривания чая в Индии таков. Заварочный чайник, желательно фарфоровый, предварительно обдают кипятком, затем прокаливают на огне. Только после этого в него кладут чай. Это может быть как черный, так и зеленый чай. Его порция довольно велика, даже больше, чем в Англии. Примерно 1 1/2 ч. л. на каждую чашку, но иногда кладут и по 2 ч. л., и столько же на чайник. В этом случае чай получается более крепким, и его не нужно настаивать слишком долго, ведь это приводит к снижению его вкусовых качеств и отнимает драгоценное время.

Чайные советы

Чай с ликером наверняка придется по душе даже самым избалованным гурманам. Для его приготовления в чашки вместе с заваркой нужно наливать примерно 50 г ликера. Будет неплохо, если для такого напитка в заварочный чайник будут добавлены мелко нарезанные лимонные корочки.

Чай готовят не более чем на 2–4 стакана, более крупные порции заваривания нарушают традиции ритуала. Если же в церемонии участвует большее количество людей, то используется несколько заварочных чайников. Чай настаивают в течение 4–5 минут, затем один из присутствующих, обычно это женщина, хозяйка дома, берет чайник и разливает напиток по чашкам. Поскольку чай заваривают сразу порционно, то его не разбавляют. Поднося чайник к чашке, хозяйка спрашивает, будет

ли гость пить чай с молоком или без него. В случае положительного ответа она оставляет немного места и для молока, которое подается так же в горячем виде. Его подают в глиняном или фарфоровом сосуде, чтобы оно не остывало. Также к чаю обязательно подают тонко нарезанный лимон.

В горных районах Индии предпочитают пить чай с молоком, как и в Англии. Но все же лучшие сорта, достойные того, чтобы на них даже жители этой чайной страны обратили внимание, пьют безо всяких наполнителей, часто даже не кладут сахар, который, по мнению ученых, не только снижает вкусовые качества, но и способствует расщеплению некоторых питательных веществ, находящихся в чае.

В Индии существует и церемония, посвященная новому сорту чая. Это очень важная церемония, ведь каждый новый сорт достоин, чтобы его изучили и рассмотрели. Данный ритуал делится на несколько частей и занимает практически весь день.

Первое чаепитие начинается утром. Желательно, чтобы участники не были сытыми, поскольку это не даст им понять истинный вкус чая. Женщины заваривают первый раз чай примерно в пропорции 1 ч. л. на 200 мл воды и 1/2 ч. л. на сам чайник. Заваривают чай на 5 порций, чтобы весь аромат сконцентрировался в этом количестве воды. Как уже говорилось, вода играет очень важную роль, но в данный момент для церемонии могут брать даже дистилированную или ионизированную воду. Настаивают чай в течение 3 минут, при этом настой получается нежного светлого оттенка.

Чай разливают в маленькие чашечки. Он должен быть не очень горячим, чтобы можно было распробовать его аромат и вкус. Пьют его очень медленно, смакуя каждый глоток. К тому времени, когда в чашке остаются один-два глотка, он практически остывает, что дает возможность распробовать его вкус при разной температуре. Второй этап практически не отличается от первого, с единственной разницей, что в этот раз чая кладут двойную порцию, в этот этап проверяется его истинная крепость, цвет, вкус и другие качества.

Чайные советы

В горячий чай можно добавить немного растопленного шоколада, и тогда этот напиток прекрасно подойдет к десертному столу. К нему можно подать подогретые сливки.

Третий этап заключается в том, что в чай кладут разные добавки. К примеру, это может быть молоко, лимон, ягоды, специи. Этот этап самый длительный, так как участники должны

распробовать все добавки и вынести свое мнение о том, с чем этот сорт сочетается лучше всего.

Индийские чаи очень хорошо подходят для того, чтобы пристраститься к этому напитку. Их вкус настолько же нежен, насколько нежны лепестки лотоса или волны Индийского океана на рассвете. По этому поводу существует одна легенда.

Однажды в океане разразился такой шторм, что волны покрыли чуть ли не всю землю, они принесли с собой семена одного неизвестного растения. Оно проросло на благодатной почве, и появился странный куст с нежными зелеными листьями. Люди боялись его есть, но нашелся один смельчак, он пришел к правителю и говорит: «Я попробую, что это за растение и ядовито ли оно, но если я выживу, то разреши мне, правитель, стать первым, кто начнет выращивать эти кусты, конечно же, после тебя».

Правитель согласился на столь мудрое предложение и разрешил этому человеку попробовать листья неизвестного растения. А когда тот попробовал его, то на вкус растение оказалось очень горьким и человек приготовился к смерти, но, о, чудо! Он начал выздоравливать от тяжелой болезни, от которой он уже давно страдал. Когда же он съел листья этого растения во второй раз, то практически исцелился.

С этой новостью он пошел к правителю и сказал, что он выздоровел, пробуя растение, но оно настолько горькое, что его очень неприятно есть, а вот если его залить водой, то получается очень приятный напиток. Человек принес с собой этот удивительный целебный напиток. Правитель попробовал его и произнес: «Ай, хорош!» Но в этот момент он нечаянно чихнул и получилось: «Чай хорош!» С тех самых пор и стали называть этот напиток чаем. А умный человек стал выращивать зеленые чайные кусты на плантациях своего правителя. Он прославился тем, что первый попробовал листья.

Русские традиции

На рождественские и новогодние праздники в старообрядческих семьях чаю придавали особое значение, особенно молодые девушки. Они собирались вместе на чаепитие, наливали себе чай в пиалы вместе с заваркой и пили его, загадывая при этом желания. Затем по оставшимся на дне пиалы чаинкам они гадали на будущее, определяли себе женихов.

За три моря

Традиции чаепития существуют на Руси уже очень давно. В дореволюционной России был принят обычай в знак особого расположения к гостю приглашать его «на чай», «к самовару», когда гости и сами хозяева с удовольствием пили чай чашку за чашкой.

В Россию и в Европу чай попал практически одновременно. Этот напиток стал одним из удачных приобретений эпохи великих географических открытий и был завезен португальцами приблизительно в 1517 году. Примерно через сто лет им стали торговать голландские купцы, и так постепенно продажа и употребление чая стали распространенным явлением в европейских странах.

Что касается России, то в 1637 году царь Михаил Федорович отправил в Монголию послов во главе с Василием Старковым. Богатые подарки россиян понравились монгольскому правителю Алтын-Хану, он милостиво принял послов и даже устроил в их честь торжественный обед, на котором русские впервые отведали терпкий зеленый напиток, называемый «цаем». Следует отметить, что напиток им не понравился, и когда среди «ответных подарков» они обнаружили тюки с «цаем», то возмутились и стали просить заменить его тканями. Замены не произошло, и в 1638 году три пуда чая попали в Россию. Известно, что сначала «монгольский напиток» приготовил и опробовал придворный лекарь, а затем дал заключение о его пригодности к употреблению. Царю и боярам напиток пришелся по душе.

Но после царевича Алексея Михайловича о чае позабыли. В 1675 году в Китай к цинскому императору было направлено посольство во главе с переводчиком посольского приказа Н. Г. Спафарием для урегулирования пограничных проблем на Дальнем Востоке, подписания торгового соглашения и установления дипломатических отношений. Посольство успеха не имело, зато среди привезенных товаров оказалась большая партия чая. Так чай появился в России во второй раз.

Регулярно же чай стал поступать из Китая лишь после подписания Ф.А. Головиным Нерчинского договора в 1689 году. А позднее чай стали привозить в Россию азиатские и европейские торговцы.

Поначалу чай, привозимый в Россию из Китая и других стран Востока, стоил очень дорого. Было несколько причин, которые объясняли его высокую цену. Прежде всего способы выращивания и переработки чайного листа были весьма дорогостоящими и,

кроме того, держались в строгом секрете. А во-вторых, чтобы попасть в Россию, чай проделывал долгий путь через монгольские степи и бескрайние сибирские просторы. По сведению историков, за два пакетика чая приходилось выкладывать шкурку соболя. Цена на чай упала лишь тогда, когда наладились морские перевозки, и постепенно он вошел в повседневный быт не только бояр и купцов, но и простолюдинов. Таким образом, в России чай быстро нашел своих поклонников и завоевал повсеместную популярность.

Из жизни великих

Говорят, что известный физик Бурдье не мог начать чтение лекций без того, чтобы не выпить чашку крепкого чая. Если он не имел такой возможности, то никак не мог собраться с мыслями, чувствовал себя растерянным и смущенным.

Чаепитие стало излюбленным времяпрепровождением: «на чай» зазывали гостей, за чаем обсуждали последние новости и коротали долгие зимние вечера. По своей популярности чай со временем начал превосходить другие традиционные русские напитки, например такие, как сбитень (горячий напиток с добавлением меда и пряностей: мяты, мускатного ореха, корицы, гвоздики, имбиря и др.).

Лечебные свойства чая первыми оценили жители далекой Сибири, которые были ближе к Востоку и узнали о целебных свойствах чая гораздо раньше основного населения России, проживающего в европейской части страны. Когда в 1665 году царь Алексей Михайлович серьезно заболел («занемог животом»), придворный лекарь посоветовал ему лечиться чаем. Новый и малоизвестный тогда напиток помог государю, и это во многом поспособствовало распространению чая в России.

Почти с самого начала своего распространения на Руси чай становится частью различных лекарственных травяных сборов. Уже в 1795 году во «Всеобщем полном домоводстве» было написано: «Свойства сего напитка осаждают пары, освежают и очищают кровь. Пьют его поутру для возбуждения жизненных духов и аппетита, а через несколько часов после обеда – в способствовании пищеварению».

Первый чайный куст в России был посажен в Никитском ботаническом саду в Крыму в 1814 году. Эксперимент прошел удачно, растение прошло акклиматизацию, и через некоторое время уже десятки чайных кустов были перевезены в Сухумский ботанический сад в Грузии. Год за годом велась селекционная работа, и в 1882 году по соседству с селом Чаква неподалеку от

Батуми (в Аджарии) благодаря стараниям А.А. Соловьева была разбита первая чайная плантация. Большой вклад по распространению и акклиматизации чая в России внесли ботаник А.Н. Краснов и выдающийся химик А.М. Бутлеров. В XX веке к 1901 году чайные плантации были продвинуты в район Адлера, а в 1912 году они появились в Азербайджане и Краснодарском крае.

И. Кокорев – знаток московского быта середины XIX века – отмечал, что «представить жителя первопрестольной Москвы, будь то мужчина или женщина, старик или ребенок, дворянин, ремесленник или чиновник, без обязательного каждодневного и обильного чаепития невозможно». Такое положение дел было характерно не только для Москвы. «Вся Русь, – писал Кокорев, – все от мала до велика… пьют чай… мы получаем самые лучшие сорта драгоценной травы, несравненно разборчивее иностранцев насчет ее достоинств, даром, что у нас нет записных специалистов-чаеведов. Во всякий час, во всякое время года у истого москвича чай предлагается каждому гостю, так что во многих домах, кроме обычных двух раз, утром и вечером, его пьют столько, что и счет потеряешь».

Ему вторит этнограф и археолог А.В. Терещенко: «Кто бы ни пришел в гости и в котором бы часу ни было… хотя бы сами хозяева пили чай, для него настаивают и сами пьют с ним…». (1848 г.)

Чайные советы

Городская хлорированная вода может значительно испортить вкус чая. Для того чтобы этого не произошло, нужно перед употреблением дать ей отстояться в течение суток и только потом кипятить.

Во время чаепития на Руси к столу подавались самые разнообразные кулинарные и кондитерские изделия: торты, пироги, пряники, коврижки, бублики, баранки, калачи, конфеты, варенье, мармелад и многие другие. Нередко гостям предлагались к чаю фрукты, орехи, ликеры, коньяк, десертные вина. Особой популярностью пользовался «чай с позолотой», то есть с добавлением нескольких капель рома. Кроме самого чая в ходу были и чайные напитки, приготовленные на основе травяных сборов, в состав которых входили различные лекарственные растения, ягоды и т. д. Также чайные напитки могли содержать и другие компоненты. Например, прохладительный напиток «чайный флип», в состав которого, кроме крепкого настоя чая, входили яичный желток, лимонный сок, холодное молоко, кубики льда. А в «согревающий „Меньшиков чай“ входили мед, водка,

крепкий чай, смесь которых доводили до кипения и подавали в маленьких чашечках.

Чаепитие по многом зависело от места, где оно происходило. Например, в барском доме, в купеческом доме, в гостиной дворянской усадьбы или в простой русской избе были свои традиции, от которых зависела сервировка стола, чайные приборы, наряд хозяев, угощение на столе.

Для приготовления чая на Руси издавна использовали удобный сосуд с носиком, в котором заваривали чай или кипятили воду для него. Со временем этот сосуд стали называть чайником. Гораздо позже в трактирах (чайных) появились «чайные пары», подаваемые посетителям, – маленький чайник с заваркой (заварочник) и большой – с кипятком. Но, пожалуй, самым любимым «чайным сосудом» считался русский самовар. Во всех домах было модным заводить самовары – литровые, полуведерные, ведерные, медные, латунные, мельхиоровые, а у тех, кто побогаче – серебряные. В самоварах кипятили воду для чая, а наверху помещали заварочный чайник.

Кроме домашнего (салонного) чаепития, чай подавали в трактирах, а затем в моду стали входить специализированные чайные. Здесь, за чашкой или стаканом чая собирался самый разношерстный народ. Можно было увидеть и уважаемого миллионера-купца, и аристократа, и простолюдина.

Русские традиции

Первое чайное растение в России было посажено в 1818 году в Никитском ботаническом саду. В 1892 году в Чакве под Батуми заложена первая чайная плантация. Первая проба «этого русского чая» состоялась в 1894 году. Честь его изготовления принадлежит полковнику А.А. Соловцову.

Особенно в ходу был чай в извозчичьих трактирах. Из воспоминаний историка В. Гиляровского известно: «Извозчик в трактире и питается, и согревается… Жизнь всухомятку. Чай да требуха с огурцами… и все это удовольствие стоит ему шестнадцать копеек: пять копеек чай, на гривенник снеди до отвала, а копейку дворнику за то, что лошадь напоит да у колодца приглядит». Упоминает Гиляровский и о трактирах для менее состоятельных россиян: «Особенно трудна была служба в „простонародных“ трактирах, где подавался чай – пять копеек пара, то есть чай и два куска сахару на одного, да и то заказчики экономили… заказывают: „Два и три“. И несет половой за гривенник две пары и три прибора. Третий прибор бесплатно. Да раз десять с чайником за водой сбегает».

В XIX веке некоторые чайные и трактиры стали выполнять роль своеобразных клубов, где собирались обсудить текущие события, высказать свое отношение к ним. Нередко сказанное имело крамольный характер, и не случайно поэтому уставом императорских университетов было запрещено открывать на территориях университетских парков и садов чайные.

Однако, несмотря на всевозможные запреты, только в Москве в середине XIX века насчитывалось более трехсот трактиров, где посетителей потчевали чаем. «Употреблено в них, в продолжение года, чаю сто девяносто одна тысяча фунтов (на сумму более пятисот тысяч рублей серебром), а сахару с лишком тридцать четыре тысячи пудов (на сумму более 334 тысяч рублей серебром)», – отмечал Кокорев.

Глубоко и прочно проник чай и все, что с ним связано в русский быт, в русскую жизнь. Чаю на Руси посвящали картины (взять хотя бы творчество Бориса Кустодиева), песни, прозаические произведения и стихи.

Глава 2. Листья, дающие жизнь

Чайные советы

Сладкий чай со сливками – прекрасный и изысканный десерт. Для его приготовления следует сначала заварить крепкий чай, разлить его по чашкам, а затем долить немного сливок и хорошо перемешать.

Для приготовления этого тонизирующего напитка используются листья чайного дерева, которые перед употреблением подвергаются обработке. Чай – это род тропических многолетних вечнозеленых растений, относящихся к семейству чайных. Чай часто относят и к роду камелия. Различают два вида чайных, листья которых используются для заваривания этого напитка, – чай китайский и чай ассамский.

Чайный куст китайский (Thea sinensis L.) является небольшим кустарником, который представляет собой невысокое, не очень густо разветвленное деревце. Это растение относится к семейству чайных (Theaceae). Чайное китайское дерево может быть китайской и японской разновидностей.

Высота этого кустарника в среднем бывает от 60 до 100 см. В Китае экземпляры чайного дерева достигают большей высоты. Например, в уезде Гаолис они вырастают до 16 м. Ствол такого чайного дерева очень мощный. Конечно же, листья таких деревьев уже не могут использоваться в высокосортных чайных композициях, но вот эстетическое удовольствие от созерцания этого растения вполне можно получить.

Листья чая кожистые овальной формы, край их острозубчатый. Молодые, только развернувшиеся листья покрыты еле заметным серебристым пушком. Так как чайное дерево относится к разряду лиственных, следовательно, его листья живут не более одного года, а затем опадают. Но в течение всего срока своего роста и вызревания листья остаются зеленого цвета, почти не изменяют свою окраску. Молодые листочки более светлого оттенка, а зрелые со временем приобретают насыщенный зеленый цвет.

Цветки чайного дерева белые, бывают и розового цвета, с многочисленными тычинками. Цветы распространяют легкий душистый аромат, который даже отдаленно не напоминает запах напитка, пригатовливаемого из листьев этого дерева.

Плоды чайного дерева созревают в октябре-ноябре, спустя почти год после начала первого цветения. Плод представляет

собой коробочку, которую можно раскрыть по створкам. Внутри каждой коробочки находится небольшое количество семян (от 1 до 6 в зависимости от размера плода и возраста дерева). Семена чайного дерева размером с лесной орех, покрыты твердой кожурой.

Так как семена этого дерева содержат до 36 % масла, то им нашли целесообразное применение. Очищенное от различных примесей масло используют в технической промышленности Китая и Японии.

Русские традиции

Относительно чая существовало множество поверий. Во многих домах заварку после чаепития не выбрасывали, так как считали это грехом. Ее тщательно высушивали на печи, а потом посыпали ею окна и двери. Считалось, что чайная заварка отгоняет от дома всякие напасти и сохраняет тепло и уют домашнего очага. Также заваркой посыпали растения в комнатах и в огороде, чтобы они лучше росли. Этот обычай сохранился и в наши дни, но помимо чудодейственного свойства помогать росту растений ученые выявили полезные свойства самой обыкновенной чайной заварки.

На приготовление чая идут только молодые верхушки побегов с распустившимися листочками – так называемые флеши, поскольку в них в наибольшем количестве содержатся кофеин и танин. При получении черного чая флеши подвергают завяливанию, скручиванию, ферментации и сушке. Чем лучше скручен лист, то есть, чем больше клеток в нем раздавлено, тем лучше качество чая и крепче его настой.

Цветет чайное дерево при благоприятных погодных условиях с августа до поздней осени. Плоды же появляются в октябре-декабре. В связи с таким циклом роста чайный куст хорошо растет, цветет и плодоносит в теплом климате. Повсеместно распространяться чайное дерево не может, поскольку требует определенных условий роста.

Родиной чайного дерева является Юго-Восточная Азия. В России же для чайных плантаций идеальным климатом является Черноморское побережье и южные районы Кавказа. Именно в этих областях и произрастает это дерево, дарующее столь полезные листья.

Обычно одиночные чайные кусты не вырастают до такого состояния, чтобы они были полезны в производстве сырья для приготавливаемого напитка. У одиночно стоящих растений листья сохнут на солнце, чаще опадают и становятся

непригодными для употребления. Поэтому чайные деревья разводятся на обширных плантациях, которые могут быть расположены ярусами. Такое размещение чайных деревьев обусловлено тем, что при большом скоплении в одном месте растений столь полезный солнечный свет не достает до всех их частей. Многоступенчатые чайные плантации отличаются и тем, что поливать их гораздо удобнее. Но тем не менее не очень сильная корневая система этого кустарника не способствует его посадке на очень крутых горных склонах.

Применяемая часть чайного дерева – это листья, именно их и заваривают для получения тонизирующего и полезного напитка – чая. Самое благоприятное время для сбора чайных листьев – это май-ноябрь, то есть практически все время активного роста. Чтобы получить высокие сорта сырья для чая, собирают только верхние 2–3 листочка, которые являются более молодыми и насыщенными. Для получения именно этого сырья листья чайных деревьев вообще не подвергаются сбору некоторое время, пока не образуется основное растение. Иногда же производители сырья для чайного напитка используют и другие части чайного дерева. Такой подход, конечно же, сказывается на качестве сырья, а следовательно, и напитка. Настоящий ароматный чай заваривается именно на листьях чайного дерева.

Такое применение чайных листьев связано с тем, что они содержат большое количество полезных для организма человека питательных веществ. Каждый листик на 35 % состоит из дубильных веществ, как растворимых, так и нерастворимых. Также в нем содержатся белки и углеводы растительного происхождения, нуклеопротеиды. В листьях чайного дерева в небольшой концентрации находится и железо, и марганец, и различные смолы. Высоко содержание алкалоидов – кофеина, теофиллина, теобромина, аденина, ксантина, гипоксантина, параксантина, метилксантина, изатина. В чайный лист входят в некотором количестве никотиновые и пантотеновые кислоты. Содержатся в чайном листе и разнообразные витамины С, В1, В2, К, Р и эфирное масло.

Русские традиции

По традиции в давние времена чай заваривали непосредственно в самоваре или в той посуде, в которой кипятили воду. Когда такой чай разливали по чашкам, на поверхность всплывала заварка и чай было очень неудобно пить. Лишь затем народные умельцы придумали использовать ситечки для чая, которые задерживали заварку. В настоящее время чай в домах

приготавливают в заварочных чайниках. Обычно размер такого чайника зависит от количества членов семьи или от частоты чаепитий.

Наиболее важными компонентами чайного напитка являются дубильные вещества, кофеин и эфирные масла. Именно они и дают своеобразный цвет, вкус и аромат приготавливаемого из листьев чайного дерева напитка.

От чая китайского немного отличается чайное дерево ассамское (T. assamika), семейство чайных. Это растение характеризует относительно большая высота и более крупные листья. Первоначально листья этого дерева употреблялись в лекарственных целях, а затем уже настаивались для приготовления тонизирующего напитка. Сейчас чай именно из листьев этого дерева ценится за интенсивный ярко-красный цвет, терпкий вкус и приятный аромат.

Чайные советы

Смешайте в стакане 1 ч. л. лимонного и ежевичного сиропа, 1 ч. л. натурального меда, добавьте ломтик лимона, а затем залейте крепким свежезаваренным чаем.

Чай получают и из листьев парагвайского чайного дерева (Ilex paraguariensis), также относящегося к семейству чайных. Это дерево достигает в высоту 14 метров. Листья его глянцевые, очередные, форма их удлиненная обратно-яйцевидная, по краю они зазубрены. Длина листьев колеблется от 7 до 10 см, а их ширина достигает 4–5 см. Эти листья живут до трех лет. Парагвайское чайное дерево выращивается в Бразилии, Парагвае и Аргентине. Напиток из листьев этого чайного дерева, называемый мате, отличается крепостью, терпкостью и небольшой горечью, отдает запахом пареных листьев.

Глава 3. Чайные технологии

В Китае и Индии сбор чая происходит преимущественно вручную. Занимаются этим в основном молодые женщины и девушки, хотя сбор чая – это физически тяжелый и изнуряющий труд. Листья и почки ощипывают и складывают в корзины из прутьев, которые помещаются на спине у сборщиц чая. Наряду с ручным методом сбора чая существуют также и механизированные способы. Специальные машины используются, как правило, для сбора наименее ценного сырья чайных веточек и уже зрелых листьев, которые идут на изготовление преимущественно прессованного и экстрагированного чая.

Качество чая также напрямую зависит от времени сбора сырья. Элитные сорта чая изготавливаются из не успевших раскрыться флешей и почек чайного куста, которые были собраны ранним утром до восхода солнца или вечером, после его захода.

Считается, что чай, собранный в течение светового дня, обладает большими вяжущими свойствами и более ярко выраженным горьким привкусом. К тому же в таком чае уменьшается количество кофеина и витаминов.

Для получения готового чая собранные вручную или машинным способом листья чайного куста необходимо подвергнуть сложному процессу переработки, дабы придать им знакомый и привычный для нас внешний вид. Превращение зеленого чайного листа в готовую продукцию начинается на фабриках первичной переработки и продолжается далее на прессовочных и чаеразвесочных фабриках. Зеленый лист совсем не похож по вкусу и по внешнему виду на уже переработанный. Он горек, у него грубый запах зелени, переходящий при простой сушке в запах сена.

Возникает резонный вопрос: «Как же из него получается такой волшебный ароматный напиток?»

А получается он путем специальной технологической переработки молодых верхушечных побегов вечнозеленого чайного растения.

Побегом называют растущую облиственную часть стебля с расположенными на ней почками. Побеги развиваются из вегетативных почек. Флешь – это наиболее нежная часть побега, глушок – побег без растущей почки. В зависимости от возраста и количества листьев побеги подразделяют на нежные, огрубевшие и грубые. По развитию различают нормальные и глухие побеги (глушки). По количеству листьев – одно-, двух-, трехлистные и т. д.

Качество чая в первую очередь зависит от возраста и времени сбора флеши. Например, из растущей почки и первого листа получается чай наилучшего качества, из второго листа – продукция преимущественно первого сорта, из третьего – более низкого качества и т. д. Это обусловлено в первую очередь тем, что молодые, нежные части чайного побега – почка и первый лист – благодаря незначительному содержанию лигнина и высокомолекулярных полисахаридов легко подвергаются качественной технологической переработке.

Переработка чайного листа в готовый продукт (фабричные сорта чая) осуществляется на чайных фабриках, расположенных вблизи плантаций. Торговые сорта чая производят на чаеразвесочных фабриках, размещенных в районах его потребления.

Чайные советы

Чай с жасмином ценится очень высоко благодаря своим вкусовым качествам и аромату. Его можно приготовить и в домашних условиях. Для этого лепестки жасмина следует вымочить в воде, а затем высыпать на чистую салфетку и высушить. Высушенные цветки смешать с черным или зеленым чаем, исходя из расчета 2 части жасмина на 8 частей чая. Готовую смесь сложите в стеклянную банку, закройте крышкой и используйте для заваривания по традиционной технологии.

Технология приготовления чая различных сортов, естественно, не одинакова. Она включает несколько основных и дополнительные операции (стадий), которые используются для приготовления только какого-то одного определенного сорта чая.

Производство черного и зеленого чая

Все известные виды чая в зависимости от применяемой технологии изготовления и используемого сырья разделяют на чай байховый (рассыпной), прессованный и экстрагированный (растворимый).

К рассыпным относятся все виды байховых чаев: черный, зеленый, желтый и красный (оолонг), к прессованным – зеленый (кирпичный) и черный (плиточный). К растворимым – концентраты черного и зеленого чая.

Байховый чай получают из нежных молодых побегов, на которых расположены неразвившаяся почка и два-три молодых листочка. Черный и зеленый чай, в зависимости от вида чаинок, подразделяют на крупный, мелкий и гранулированный.

Эти основные виды образуют неисчислимое множество различных сортов чая. По ароматическим и вкусовым свойствам они достаточно сильно отличаются друг от друга, и многие полагают, что они производятся из различных видов сырья. Между тем отличие сортов объясняется просто-напросто разными методами переработки чайного листа.

Производство чая ведется непосредственно на чайных фабриках первичной переработки и включает в себя следующие основные технологические процессы: завяливание, скручивание, ферментация и сушка.

Завяливание является первым технологическим процессом производства черного чая, при котором происходит физико-механическая и биохимическая подготовка сырья. Цель завяливания заключается в удалении влаги из чайных листьев, вследствие чего, в условиях водного дефицита, повышается концентрация клеточного сока и сухого вещества, и биохимические изменения протекают более интенсивно. В сортовом чайном листе содержание влаги составляет 75–78 %, а после завяливания лист должен содержать лишь 62–64 %. Соблюдение норм остаточной влажности после завяливания имеет большое значение для успешного проведения последующих процессов скручивания и ферментации, для получения высококачественного продукта.

Различают два способа завяливания: естественный и искусственный. Естественное завяливание часто применяется в Индии, Шри-Ланке и других странах с жарким климатом. В северных странах, в частности, в России (Краснодарский край) и Грузии, применяется искусственное завяливание в специальных завялочных машинах. В результате завяливания лист теряет

влагу, все части флеша делаются мягкими и эластичными, при перегибе не ломаются и легко поддаются следующему технологическому процессу – скручиванию.

В естественных условиях лист обычно завяливают 16–18 часов. При влажной погоде завяливание затягивается и по времени может длиться 36–48 часов. Оптимальной температурой для естественного завяливания считается 24–25 ˚С при относительной влажности воздуха 60–70 %. При искусственном завяливании продолжительность процесса можно сократить до 4–6 часов. При этом оптимальная температура завяливания не должна превышать 40–42 ˚С.

Следующий технологический процесс – скручивание – осуществляют в специальных машинах – роллерах. Целью скручивания является разрушение тканей чайного листа. При этом содержимое клеток смешивается, и начинаются биохимические процессы окисления и ферментации. Именно в результате скручивания чайные листья приобретают привычную форму. Следует отметить, что для интенсификации процесса скручивания была придумана и использована машина СТС. Ее название произошло от трех английских слов: crushing – дробление, tearing – разрывание и curling – закручивание, обозначающих производимые в ней операции (отсюда и название чая СТС, или, как его еще называют, гранулированного чая).

Технологический процесс скручивания может существенно меняться в зависимости от исходного сырья и степени его завяленности. Способ и степень скручивания оказывает огромное влияние на качество готового чая. Чай, полученный путем легкого скручивания, при заварке дает слабый настой, а чай из сильно скрученного сырья дает настой гораздо большей крепости.

Чайные советы

Некоторые люди предпочитают ничего не добавлять в чай, полагая, что это снижает его аромат. Для них можно подавать сахар и мед отдельно, не растворяя их в чае.

Чай, переработанный с применением машины СТС, отличается крепким настоем, однако по аромату и мягкости вкуса уступает чаю, скрученному роллерами. Для производства классического байхового чая обычно на фабриках применяют трехкратное скручивание, между стадиями которого производят сортировку скрученного листа. Сортировка позволяет отделить наиболее нежные части флеша (первый лист и почку) от более грубой части листа, которую отправляют на дальнейшие этапы скручивания, по 45 минут каждый. Общая продолжительность

процесса составляет 135 минут. Поскольку с момента скручивания начинается развитие окислительных процессов, ферментация, в роллерном отделении поддерживается высокая относительная влажность – 96–98 %, умеренный температурный режим – 22–26 ˚С – и идеальная чистота.

После скручивания чайный лист проходит процесс ферментации. Ферментация является кульминацией биохимических процессов, происходящих при завяливании и скручивании, и наиболее важным процессом при производстве черного чая. При ферментации под воздействием кислорода в чайном листе происходят сложные химические преобразования. За время ферментации скрученный лист в результате окислительных процессов приобретает медно-красный оттенок и изменяются вещества, придающие горечь чайному листу.

Для нормального хода процесса ферментации и максимального накопления ценных вкусовых и ароматических веществ необходимы высокая относительная влажность воздуха, сравнительно низкий температурный режим и аэрация, которые поддерживаются в помещениях для ферментации. Процесс ферментации протекает обычно 3–5 часов. Оптимальными параметрами воздуха для нормального протекания процесса ферментации следует считать температуру 22–26 ˚С и относительную влажность 96–98 %.

Заключительным этапом в производстве черного чая является сушка. Цель сушки – прекращение процесса ферментации путем инактивации ферментных систем под действием высокой температуры, удаление из листа излишней влаги и окончательное формирование качества готового чая. Тепловая сушка сферментированного чайного листа позволяет получить черный чай с характерным внешним видом, вкусом, цветом и ароматом.

Высушенный продукт является полуфабрикатом чая. На чайных фабриках для сушки байховых видов чая (черный, зеленый, желтый, красный) применяются чаесушильные машины с огневыми калориферами, а также их модификации с паровыми калориферами. Оптимальными параметрами процесса сушки в чаесушильных машинах являются температура сушильного агрегата 100,5 ˚С. Остаточная влажность полуфабриката не должна превышать 5–7 %.

Из жизни великих

Известно, что знаменитый художник эпохи арт нуво Густав Климт пылал тайной страстью к жене банкира Эдуарда Соломона. Для того чтобы получить возможность изобразить даму сердца на одном из своих

полотен, художник несколько недель подряд приглашал супружескую чету на вечера-чаепития, на которые собиралась вся богема Лондона.

Полуфабрикат является неоднородной массой, представляющей собой смесь различных по качеству и величине чаинок. Поэтому на следующем этапе для получения фабричных чаев полуфабрикат подвергают сортировке на ситах разных номеров и купажированию (смешиванию). Сортировка и купажирование являются не технологическими, а механическими процессами, однако для их успешного проведения требуется большое искусство и опыт. В результате на фабриках первичной переработки чайного листа получают несколько основных групп чая: цельнолистовой, или крупнолистовой (Whole Leaf), ломаный, или мелколистовой (Brokens), высевки (Fanings) и крошки (Dust) – из этого сырья изготавливаются низкосортные гранулированные чаи, различающиеся между собой внешним видом и качеством.

По качеству черный байховый чай различается по сортам: «Букет» – высший, первый, второй и третий сорта, гранулированный чай – на первый, второй и третий сорта.

Далее чай упаковывается в фанерные ящики, которые попадают на чаеразвесочные фабрики, где при необходимости еще раз купажируется и упаковывается в пачки, жестяные банки, фильтрпакеты и т. д.

Зеленый чай (кок-чай) вырабатывают при пропаривании листьев при температуре 95—100 °С, без завяливания и ферментации.

По ароматическим и вкусовым свойствам зеленый чай настолько отличается от черного, что потребитель иногда считает, что в их основе лежат разные виды сырья. Как уже писалось выше, разница между ними заключается только в способах переработки чайного листа с одного и того же куста.

Технология производства зеленого чая несколько отличается, по сравнению с производством черного чая.

Если при производстве черного чая целью всего многоступенчатого технологического процесса является развитие окислительных реакций (ферментация), вызывающих образование вкусовых и ароматических продуктов, а также красных и коричневых пигментов, характерных для настоя черного чая, то при производстве зеленого чая основная цель – исключить саму возможность развития окислительных процессов на первой же стадии производства, для получения чая светло-желтого цвета со специфическим вкусом и ароматом. В зеленом чае, прошедшем все этапы технологической обработки, сохраняется почти весь

объем катехинов и витаминов (в 5–6 раз больше, чем в черном чае), содержащихся в исходном сырье – чайном листе. Что касается содержания дубильных веществ, то в зеленом чае их в два раза больше, чем в черном, к тому же в биологическом отношении они находятся в более активном состоянии, поскольку присутствуют в неокисленной форме.

Сырьем для производства зеленого чая, как и черного, служат двух-трехлистные молодые побеги чайного растения, называемые «флешами».

Технология производства зеленого чая состоит из следующих этапов: фиксация (пропаривание, подсушка и выдержка чайного листа), скручивание, сушка и сортировка полуфабриката чая.

Фиксация (пропаривание) чайного листа – первый этап производства зеленого чая. Целью этого процесса является инактивация ферментов и прекращение связанных с ними химических превращений.

Русские традиции

В деревнях России предпочитают пить не только очень крепкий чай, но и разбавлять его большим количеством жирных сливок, а в некоторых случаях даже сметаной. Сахар обычно в такой чай не кладут, а пьют вприкусу в основном с карамелью или пирогами со сладкой начинкой. Как правило, такой чай пьют сильно охлажденным, а так как сельские жители – народ очень занятой, то для того чтобы побыстрее остудить этот напиток, они используют два стакана, переливая чай из одного в другой.

При пропаривании, кроме инактивации ферментных систем, происходит разрушение отрицательно действующих на качество чая веществ, при этом исчезает запах свежей зелени и лист становится эластичным, что облегчает проведение процесса скручивания. Фиксация чайного листа осуществляется в специальных пропарочных аппаратах или чаефиксационных агрегатах в течение 2–3 минут. Оптимальной температурой пропарки, принятой производством, считается 95—100 °С.

После пропарки лист подсушивают до остаточной влажности 61–62 %, чтобы подготовить сырье для проведения процесса скручивания. Оптимальной температурой подсушки считается 90–95 °С, при продолжительности 12–15 минут. Подсушка пропаренного листа осуществляется с использованием специальной машины для фиксации подсушки и выдержки.

Цель процесса скручивания заключается в раздавливании тканей сырья, вследствие чего на поверхности листа выделяется

клетчатый сок. В отличие от черного чая, при производстве зеленого чая применяется одно-двукратное скручивание продолжительностью 70–80 минут. Скручивание осуществляется на тех же роллерах, что и при производстве черного чая.

Сушка зеленого байхового чая происходит аналогично процессу сушки черного чая – в тех же печах и при таком же режиме, но с доведением остаточной влажности чая до 3–5 %. Высушенный полуфабрикат приобретает оливково-зеленый цвет.

Сортировка зеленого чая, так же как и сортировка черного, является чисто механической операцией, в результате которой продукту придается вид фабричного стандарта.

При сортировке полуфабриката зеленого чая получают листовой и мелкий чай, который в зависимости от размера чаинок делится на листовой первый (Л1), второй (Л2), третий (Л3) и мелкий второй (М2) и третий (М3). К мелкому чаю относятся высевка и крошка.

В зеленом чае наиболее ценными считаются листовые сорта, обладающие более высокими показателями вкуса, аромата и цвета настоя.

Купажирование и упаковку зеленого чая производят в том же порядке, что и при производстве черного чая.

Зеленый байховый чай также делят по сортам аналогично черному байховому чаю. Зеленый плиточный чай подразделяют на высший, первый, второй и третий сорта.

Зеленый кирпичный чай получают из грубых веточек и листьев путем прессования, черный плиточный – из крошек и высевки черного чая просеиванием.

Производство желтого и красного чая

Желтый чай сочетает в себе лучшие свойства черного и зеленого байхового чая. Для получения желтого чая используется самое высококачественное сырье – молодые побеги, преимущественно почки почки чайного листа. По своему внешнему виду желтый чай почти не отличается от черного, только чаинки имеют едва различимый оливковый оттенок. Вкус настоя приятный с мягкой терпкостью, без резкости, свойственной черному чаю. Имеет более мягкий вкус и сильный аромат, чем зеленый. Этот вид чая характеризуется более высоким содержанием катехинов, витаминов и экстрактивных веществ, поэтому в физиологическом отношении он гораздо ценнее черного чая.

Красный чай (оолонг) сочетает в себе некоторые свойства черного и зеленого чая. Отличительной особенностью красного чая является окраска распаренного листа – красная по краям и зеленоватая в центре. Этот чай гораздо экстрактивнее черного и ценнее по вкусовым свойствам.

Этот чай образует янтарно-красный настой, обладает прекрасным ароматом и очень приятным терпким вкусом. Иногда его используют при купажировании с черным чаем, с целью улучшения вкусовых качеств последнего. Красный чай не производится в больших объемах. Основные его потребители – чайные гурманы.

Технология производства желтого и красного чаев предусматривает переработку зеленого листа по следующей схеме: при переработке желтого чая происходит завяливание до остаточной влажности 63–66 %, фиксация завяленного сырья, двукратное скручивание по 40 минут, сушка до остаточной влажности 5–7 % и термическая выдержка полуфабриката в течение 2–5 часов.

Технология производства красного чая включает в себя следующие операции: завяливание до остаточной влажности 63–65 %, первое легкое скручивание в течение 20–30 минут, кратковременная ферментация в течение 2–3 часов до начала скручивания, фиксация (поджарка), повторное скручивание 40–50 минут, сушка до влажности 5–7 % и термическая выдержка полуфабриката в течение 2–5 часов.

Существуют и другие схемы производства желтого и красного чая.

По мнению некоторых специалистов, желтый и красный чаи, так как они являются промежуточными продуктами, можно

получать путем купажирования в определенных соотношениях зеленого и черного чая.

Цветочный чай готовят без ферментации из едва распустившихся листовых почек. Такой чай обладает особенным ароматом и вкусом, имеет настой насыщенного медового цвета.

Прессованный чай делят на кирпичный (зеленый и черный), плиточный (черный и зеленый) и таблетированный (черный и зеленый).

Прессованный чай вырабатывают из доброкачественных отходов чайного производства (крошек и высевок) путем их прессования. Кирпичный зеленый чай вырабатывают из огрубевших листьев и побегов. Аромат и вкус у этого чая грубые, настой красно-желтого цвета. Чай в пакетиках (разового пользования) производят из черного байхового чая, фасуя его в пакетики из специальной неразмокаемой бумаги.

Экстрагированный (растворимый) чай – сухие экстракты черного или зеленого чая. Экстрагированный чай вырабатывают в виде концентрата черного натурального чая и быстрорастворимого. Быстрорастворимый чай получают из черного и зеленого байхового чая методом экстрагирования горячей водой растворимых веществ с последующим высушиванием.

Чайные советы

Для того чтобы чай получился насыщенным и ароматным, нужно на каждый литр кипятка брать 20–25 г сухой заварки. Не стоит изменять пропорциональное соотношение – вкус от этого не улучшится.

Технология производства ягодных, цветочных, травяных чаев включает всего несколько операций: сушка сырья, его сортировка и последующая упаковка.

Отличается и используемое для изготовления сырье. Например, для изготовления ягодных и травяных видов чая используются листья, стебли различных ягодных культур, а также травяные сборы.

Глава 4. Черный чай

О благоприятном воздействии чая на человеческий организм известно еще с древних времен. Сейчас чай является чуть ли не самым популярным напитком в России. Черный чай получил свое название по цвету завариваемого напитка. Этот чай имеет насыщенный темный, практически черный цвет и терпкий, ни с чем не сравнимый вкус, возможно, именно поэтому он пользуется наибольшей популярностью в Европе. Конечно же, в напитке важен не только цвет настоя, но и его вкус, аромат и целебные свойства.

Существует множество различных сортов черного чая. Так, например, по составу чая и комбинации его с другими веществами различают следующие сорта: сибирский, тибетский, московский, грузинский, узбекский, казахский, английский и т. д. А по территории выращивания можно выделить чаи: краснодарский, грузинский, вьетнамский, китайский, японский, индийский, цейлонский, арабский, аргентинский и т. д. Особо ценится китайский байховый чай, который выращивается в Китае. На втором месте, конечно же, цейлонский чай. Здесь его собирают круглый год, однако наиболее вкусным и ароматным считается весенний чай. Цейлонский чай, как и индийский, отличается терпким привкусом.

По способу обработки можно выделить чай байховый и гранулированный, состоящий из отдельных чаинок; плиточный в виде спресованных плиток; пакетированный, как видно из названия, расфасованный в небольшие пакетики, и растворимый. Следует также отметить, что высшие сорта чая производят из самых молодых и нежных первых двух листочков, а также из листовых почек чайного куста.

Состав и свойства черного чая зависят от множества отдельных факторов, в частности, от особенностей агротехнической обработки почвы, от качества собранных листьев, времени года, когда собирался урожай, от разновидности растений, от района культивирования и т. д. Другими словами, качество, цвет, аромат и другие свойства чая зависят от биохимических процессов чайного производства.

Черный чай можно по праву считать настоящей биохимической лабораторией, поскольку он богат как витаминами, так и микроэлементами. В состав чая входят алкалоиды кофеина, дубильные вещества, щавелевая кислота, эфирные масла, витамины С, В1, В2, пантеиновая кислота, витамин РР. Цвет настоя чая обусловлен интенсивностью

окисления танинов. Так, например, в черном чае после ферментации остается 50 % танинов.

Альдегидная группа, содержащаяся в черном чае, придает этому напитку специфический аромат. Соединения же, входящие в состав чая, как уже упоминалось ранее, представляют собой сложный комплекс веществ. Особенно следует отметить группы пирокатехинов и пирогаллонов, также присутствующих в данном напитке. По содержанию последних наблюдается значительное сходство у грузинского и индийского чаев.

Конечно же, широкая популярность черного чая обусловлена еще и содержанием в нем кофеина. В чайном настое он присутствует в соединении с дубильным веществом танином и называется теином. Следует заметить, что кофеин, содержащийся в черном чае, действует продолжительнее и мягче, чем химически чистый кофеин. Помимо кофеина, в состав чая в небольших количествах входят и другие лекарственные вещества, например такие, как теобромин, теофиллин, которые широко применяются для профилактики и лечения легочных, сердечно-сосудистых, почечных и других заболеваний.

Чайные советы

При заваривании чая сначала нужно залить чайник на 1/3 объема и дать напитку настояться в течение нескольких минут. Только затем его можно долить кипятком.

На первом месте по содержанию танина находится индийский чай, затем следует китайский чай, а уже потом японский.

Среди витаминов, содержащихся в черном чае, наверное, наибольшее значение имеет витамин Р. Он относится к группе флавоноидов и катехинов, которые содержатся в растениях и необходимы организму человека для процессов клеточного дыхания и питания стенок сосудов. К слову сказать, черный чай по содержанию данного витамина занимает главенствующее положение среди продуктов растительного происхождения. Рутин в соединении с витамином С способствует накоплению витаминов в тканях организма, укрепляет стенки сосудов. В настое чая присутствуют также калий, кальций, фосфор, магний и фтор.

Благодаря целительному воздействию черного чая у человека нормализуется обмен веществ, укрепляются сосуды, усиливается вентиляция легких, несколько ускоряется кровообращение. Установлено благоприятное воздействие чая на отделение желудочного сока и желчи. Благодаря теину чай тонизирует центральную нервную систему. Кроме того, чай показан при

нарушениях обменных процессов, поскольку содержащиеся в этом замечательном напитке антиокислители – катехины – препятствуют в тканях самоокислению внутриклеточного и тканевого жиров. Конечно же, здесь нельзя не упомянуть и о благоприятном воздействии чая на наши зубы. Этот напиток, помимо всего прочего, содержит еще большое количество фтора, который прекрасно предотвращает кариес.

Крепкий черный чай является замечательным средством при общей слабости, которая нередко сопровождается затрудненным дыханием при острых респираторных заболеваниях, а также психическом и физическом переутомлениях. Так, очень крепкий и сладкий настой черного чая с молоком часто применяется как противоядие при отравлениях наркотическими веществами, снотворным или алкоголем. Катехины до нормы снижают проницаемость капилляров, возвращая их стенкам эластичность. Чай также является превосходным средством при профилактике и лечении капиллярных кровоизлияний, капилляротоксикозах, ревматическом эндокардите, цинге.

Быстро усваиваясь, черный чай хорошо утоляет жажду, нормализует терморегуляцию, ускоряя кровообращение и усиливая потоотделение. Кроме того, настой черного чая – прекрасное средство от чрезмерного загара и ожога солнечными лучами. Для этого, перед тем как выйти на улицу в солнечный день, необходимо протереть настоем открытые участки кожи. Если же ожог уже есть, то в этом случае показаны примочки с этим настоем.

Еще черный чай обладает превосходными бактерицидными свойствами, он усиливает действие антибактериальных препаратов при заболеваниях желудочно-кишечного тракта. При гастритах, протекающих с диареей, также целесообразно употреблять крепкий черный чай. В этом случае проявляется действие дубильных веществ, содержащихся в чае.

Очень важно знать, как правильно определить качество черного чая. Оценка производится по пяти показателям: внешний вид, интенсивность настоя, аромат, вкус и цвет разваренных листьев. Покупая или пробуя чай, обязательно обратите внимание на то, как скручен лист, чаинки же должны иметь одинаковую величину. Так, сломанные чаинки, чайный порошок, огрубевшие листья и волокна существенно снижают качество чая. Аромат вы можете определить через 1–2 минуты после заваривания по запаху отцеженных чаинок. Основными дефектами чая считаются кисловатый, затхлый, прижаристый, придымленный запахи.

Цвет настоя должен быть окрашен в красновато-коричневый цвет. Именно этим и отличается чай высокого качества. Если

настой обладает светло-желтым цветом с зеленоватым оттенком или тускло-коричневым цветом, это указывает на плохое качество чая. Помимо всего прочего, учитывается и прозрачность настоя. Если напиток мутный, то чай считается дефектным. В зависимости от интенсивности окраски черный чай бывает крепким, вышесредним, средним, слабоватым и слабым. Интенсивным красноватым настоем отличается мелкий чай. Листовой крупный чай дает более светлый настой.

Вкус черного чая определяется по настою. Чай хорошего качества имеет полный, приятный терпкий, однако не вяжущий вкус. Когда в чае чувствуется привкус зелени, горький, резкий и грубый, это указывает на наличие в заварке старых листьев. Снижает качество черного чая, придает ему зеленоватый оттенок и травяной привкус недостаточное разрушение хлорофилла при ферментации. Кроме того, хороший чай никогда не оставляет на чашке коричневого налета.

Качество напитка будет зависеть и от количества взятой заварки. Так, считается, что самым оптимальным вариантом является тот, когда на каждые 100 мл чая берется 4 г сухого чайного листа, то есть на чайник емкостью 1/4 л, необходимо взять не более 3 ч. л.

В последнее время стало принято добавлять в черный чай различные специи. Напиток в этом случае приобретает новый вкус и аромат, обладает большим тонизирующим и даже стимулирующим эффектом, поэтому людям, страдающим теми или иными заболеваниями, иногда противопоказано употреблять подобный чай. Для заваривания чая чаще всего используют следующие специи: корицу, гвоздику, кардамон, мускатный орех и даже перец.

Следует также оговорить еще один не менее важный вопрос – хранение черного чая. Ведь если неправильно его хранить, то может испортиться даже чай самого высокого качества. Дело в том, что заварка очень гигроскопична, поэтому она легко впитывает влагу и всевозможные запахи. Конечно же, прессованные чаи меньше подвержены подобному явлению, нежели байховые, но и их не следует держать в сыром помещении. В расфасованном виде чай можно хранить не более шести месяцев. У китайцев существуют древние технологии, позволяющие не только прекрасно сохранить черный чай, но и со временем существенно улучшить его качество. Правда, для этого необходимо использовать сложную упаковку и весьма дорогую тару.

Пословицы и поговорки о чае

В городе чай – гостям угощение, в деревне – себе наслаждение.

Конечно же, здесь правомерно возникает вопрос о том, как целесообразнее хранить черный чай в домашних условиях, чтобы он в полной мере сохранил свой вкус и аромат. В первую очередь каждая хозяйка должна знать, что черный чай ни в коем случае нельзя класть рядом с продуктами, обладающими резким запахом. Чай прекрасно сохраняет свои качества, если хранится в фарфоровой или стеклянной посуде с герметично закрывающейся крышкой. Раньше изготавливались специальные чайницы, в которых заварка прекрасно сохранялась до десяти лет. В них также располагались специальные мерные ложечки, выполненные из кости или серебра. К сожалению, сейчас практически невозможно найти подобной посуды, поэтому вполне могут подойти обычные банки из-под сыпучих продуктов с плотно закрывающимися крышками.

Глава 5. Зеленый чай

Зеленый чай по своей популярности занимает второе место после черного и по вкусовым качествам является для истинных ценителей этого напитка наиболее ценным и любимым. Тем более что такой напиток гораздо полезней для здоровья, так как содержит большее количество полезных для жизнедеятельности организма веществ. К тому же зеленый чай ароматнее черного, а его запах не содержит искусственных синтетических примесей.

Черный и зеленый чаи изготавливают из одного и того же листа. Зеленый чай можно считать более натуральным, так как технология его изготовления полностью исключает ферментацию. Листья чайного дерева в природе именно темно-зеленого цвета, и завариваемый из них настой получается именно таким, какого цвета получается зеленый чай. Несомненным преимуществом зеленого чая является его способность прекрасно утолять жажду, а также повышенное содержание полезных веществ.

Свое название он получил по цвету сырья и настоя, хотя иногда он имеет кирпично-зеленый цвет, а настой его вообще имеет коричневый оттенок. Но чаще всего этот вид чая бывает желто-зеленого, серебристо-зеленого или светло-зеленого цвета. Именно такие сорта чая являются настоящими высококачественными напитками. Появление же в процессе заваривания в настое красновато-коричневого оттенка указывает на более низкий сорт или же на плохое качество продукта. Немного искаженный цвет чая могут давать иногда и включаемые в его состав твердые частички чайного дерева.

Хороший зеленый чай в меру крепкого настоя имеет интенсивную желтоватую окраску. До более густого цвета его заваривать не рекомендуется, так как близкий к черному настой зеленого чая становится невкусным и содержит слишком много кофеина. Вкус этого вида чая своеобразен, отличается терпкостью, а если заваривается при высокой концентрации высушенных чайных листьев, то даже немного вяжет. Совершенно не обязательно добиваться именно такого вкусового эффекта, тем более что при заваривании этого напитка важна строго соблюдаемая пропорция. Именно в меру крепкий зеленый чай обладает ярко выраженным лечебным эффектом.

Для того чтобы чайные листья не были горькими, сухой зеленый чай следует предварительно залить кипятком и сразу же слить воду. После этого нужно залить весь объем чайных листьев вторично на 1/3 кипятком и дать настоятся в течение 5—10 минут. Только по прошествии этого времени можно доливать

остальную горячую воду.

Как правило, пьют зеленый чай без добавления сахара, поскольку при соединении с этим элементом чай приобретает неестественный вкус. Истинные ценители и любители зеленого чая считают, что сладость, которую придает сахар, заглушает не только вкус, но и аромат этого напитка. Следовательно, чтобы сохранить своеобразие зеленого чая, следует употреблять его без каких-либо дополнений.

Но тем не менее некоторые народности привносят своеобразную изюминку в процесс заваривания данного напитка. В азиатских странах зеленый чай пьют с молоком, а на Западе существует традиция добавлять в него имбирь, перец или другие специи и приправы. Такие компоненты, конечно же, сказываются на вкусовых качествах напитка, но являются приемлемыми для многих ценителей зеленого чая.

Цвет чая зависит от интенсивности окисления входящих в него дубильных и белковых веществ, пигментов, алкалоидов и танинов. По содержанию витамина С и танинов зеленый чай занимает лидирующие позиции, поэтому именно этот вид чая самый полезный из всех разновидностей готового чайного продукта. Кроме того, в нем сохраняется весь состав катехинов, а также в большей концентрации содержатся витамины В1 и Р. Благодаря высокому содержанию в нем витамина Р зеленый чай способен усиливать профилактическое и лечебное воздействие витамина С. Помимо этого, в его состав входят теобромин, теофиллин и другие полезные для организма вещества.

Русские традиции

В России чай, как правило, предпочитают пить из больших чашек, чтобы не затруднять себя лишними хлопотами. Эта традиция идет от всем известной русской лени. Лучше один раз выпить большой бокал чая, чем несколько раз наливать в маленькие.

Зеленый чай может быть как байховым, так и спрессованным. Байховый чай этого сорта дает зеленовато-желтый настой и обладает специфическим вкусом. Часто этот вкус оказывается непривычным для того, кто постоянно употребляет только черный чай: он кажется травянистым, особенно в том случае, если заварен слабо. Чтобы зеленый чай был вкусным, его надо заваривать крепче, чем черный. Самой приемлемой концентрацией заварки и воды является пропорция 1 1/2 ч. л. на 200 мл воды. Употребляемые листики чайного дерева должны быть хорошо просушены, ведь если они первоначально содержат превышаемый норму объем воды, то вкус чая будет немного

искаженным.

Пить заваренный зеленый чай следует теплым, хотя некоторые ценят этот напиток исключительно в холодном виде. Но горячий чай пить также не следует, так как при его высокой температуре вкусовые качества не всегда ярко проявляются. Чтобы почувствовать аромат и вкус этого напитка, сразу после приготовления его надо немного остудить естественным путем, без специального охлаждения. Тем более что в процессе остывания он будет распространять изысканный аромат.

Кроме того, для заварки иногда можно брать два вида чая: черный и зеленый в пропорции 1 : 3. В процессе заваривания смешиваемых вкусовых компонентов получается неповторимый ароматный букет, вся прелесть которого заключается в том, что цвет напитку придает именно черный чай, а вкус и аромат перебивают компоненты зеленого чая.

Часто в продаже можно увидеть спрессованный зеленый чай, который представлен в форме кирпичика. Для его производства используется огрубевший лист, оставшийся после обработки кустов. Кирпичный чай не имеет особого аромата, а на вкус он более резкий, терпкий, как будто чуть-чуть подгоревший. При употреблении такого чая не следует распаривать весь кирпичик, чтобы взять именно нужную пропорцию, следует аккуратно срезать нужную для приготовления массу.

Кирпичный зеленый чай заваривают немного иначе. Сначала кипятят 30 г концентрированной чайной смеси в течение 10 минут в 2 л воды. За это время все экстрактивные вещества растворяются. В готовый напиток обязательно добавляют молоко или сливки, еще раз кипятят, а затем процеживают. Настоящие ценители такого чая даже немного подсаливают его.

Употребление зеленого чая является самым дешевым и наиболее практичным методом профилактики раковых заболеваний. Полифенолы зеленого чая заметно ускоряют разложение в крови холестерина и жиров, скопление которых в противном случае приводили бы к атеросклерозу и различным сердечно-сосудистым заболеваниям. Такой эффект зеленого чая поддерживает эластичность сосудистой системы, предотвращает ожирение печени, замедляет общее старение организма.

Зеленый чай служит отличным регулятором избыточного веса, так как содержащийся в нем специфический кофеин ускоряет переработку лишних в организме жиров. Этот чудодейственный напиток эффективен для снижения высокого давления, поскольку вымывает соли из организма.

Исследования показали, что зеленый чай является прекрасным средством от похмелья, а также способствует

повышению потенции. Этот чай обладает бактерицидными свойствами, поэтому его успешно применяют при желудочно-кишечных заболеваниях.

Зеленый чай рекомендуется употреблять при физической и умственной усталости, головных болях, упадке сердечной деятельности. Иногда зеленый чай употребляется в больших количествах при отравлениях, которые не являются опасными для жизни человека. При резких симптомах пищевого отравления употребление этого напитка нежелательно.

Японцы употребляют экстракт зеленого чая для снижения в крови уровня содержания холестерина. Употребление этого напитка, по данным японских диетологов, снижает риск инфаркта на 25 %. Более того, люди, употребляющие зеленый чай, реже болеют раком пищевода и кишечника.

Тем не менее из-за резко выраженного тонизирующего действия этого чая возможно появление проблем кардиологического характера, развитие тахикардии и даже инфаркта. В первой заварке, так называемой «девушке», большее содержание кофеина. Эффект его воздействия сохраняется в течение нескольких часов.

Чайные советы

Чтобы определить момент, когда чай настоится в достаточной степени, нужно посмотреть на чаинки. Чай считается готовым, когда они в разваренном виде опустятся на дно.

Для тех, кто любит зеленый чай и не хочет отказываться от его употребления, можно посоветовать пить его с молоком в пропорции 1: 3 или же употреблять вторую заварку, так называемую «женщину». В таких напитках гораздо меньше кофеина, зато больше витаминов и полезных веществ, тем более что в сочетании с молоком зеленый чай лучше усваивается желудком.

Вообще, зеленый чай в большинстве случаев заваривают по традиционному способу, то есть заливают некоторый объем чайных листьев в фарфоровой посуде крутым кипятком, затем настаивают его и в дальнейшем разбавляют горячей водой для питья.

В Китае в зеленый чай добавляют разнообразные ароматические добавки. Это придает ему несколько непривычный запах, который рассчитан на любителя. Китайцы предпочитают использовать при приготовлении зеленого чая жасмин. Причем в качестве добавки могут использоваться как лепестки цветов специально выращиваемых видов этого растения, так и листья.

Предварительно эти составляющие чая не подвергаются обработке, а используются в свежем виде. Их общее содержание в настаиваемом напитке не должно превышать 10 % от общей массы.

Если нет возможности использовать необычайно ароматные листья жасмина, то в качестве добавки к зеленому чаю можно применить и цветочное эфирное масло для аромата. Эфирное масло не придает чаю никакого своеобразного вкуса, поэтому увеличивать его пропорциональное содержание, чтобы получить другой вкусовой оттенок, не стоит.

В качестве добавок к зеленому чаю можно использовать и листья магнолии, содержащие в своем составе эфирные масла и обладающие приятным ароматом. Напиток с таким добавлением по достоинству оценят истинные знатоки и любители зеленого чая. В сочетании с таким компонентом зеленый чай усиливает свое лечебное значение, так как листья магнолии способны понижать артериальное давление, а также расширять кровеносные сосуды.

Из листьев этого растения изготавливают и самостоятельный продукт – цветочное эфирное масло, в котором концентрируются все его полезные компоненты. Такое масло вполне можно добавлять в уже приготовленный зеленый чай, но при этом не следует увеличивать его содержание в напитке, так как при большой плотности оно может иметь обратный эффект.

Прекрасной добавкой к зеленому чаю может стать и лотос. При приготовлении этой добавки используются любые части растения, кроме черешков и проростков, которые зачастую содержат ядовитые вещества. В остальных же частях находится витамин С и каучук, которые полезны для организма. Несколько свежих листочков лотоса прибавят зеленому чаю неповторимый аромат, а также улучшат его вкусовые качества. Лепестки лотоса можно как заваривать вместе с листами зеленого чая, так и применять специальное эфирное масло с компонентами этого растения.

Во Вьетнаме зеленый ароматизированный чай с листьями лотоса является традиционным национальным напитком и заваривается дождевой водой. Самый лучший зеленый чай получается из росы, которую собирают ранним утром с больших листьев лотоса.

Глава 6. Желтый чай

«Этот чай обладает ласкающим вкусом, необычно мягкой, едва ощутимой терпкостью, по мягкости, нежности и душистости желтый чай не знает себе равных», – так делился своими впечатлениями об этом напитке В.В. Похлебкин. Действительно, вкусовые качества желтого чая неповторимы, и их очень трудно сравнивать с аналогичными качествами какого-либо другого сорта.

На территории Европы желтый чай не пользуется особой популярностью, так как пока еще малоизвестен. А ведь когда-то большинство людей не знали даже о его существовании, потому что на протяжении многих веков было строго запрещено вывозить желтый чай за пределы Китая. Тому, кто пытался вывезти хотя бы горсточку желтого чая, несмотря на его социальный статус, грозила долгая и мучительная смерть.

Русские традиции

В каждой семье существуют свои традиции чаепития. Некоторые настоящие ценители чая, чтобы почувствовать истинный аромат и вкус, пьют его без сахара и без всяких изделий к чаю. Такие гурманы съедают бутерброды или пироги непосредственно перед чаепитием. Другие же, наоборот, не могут пить «пустой» чай, на их столе всегда присутствуют хотя бы варенье или конфеты.

В самом Китае желтый чай употребляли исключительно на императорских приемах. И только лишь в 30—60-х XIX века был разрешен экспорт этого напитка на территорию России, правда, в обмен на соболиный мех. Столь долгий запрет на вывоз желтого чая из Китая дал толчок на порождение различных мифов, легенд, который только подогревал интерес к этому напитку.

Группа советских чаеводов под руководством профессора М.А. Бокучаева еще в конце 70-х годов XX столетия смогла создать технологию производства такого чая, вкус и аромат которого был очень близок к настоящему желтому чаю, однако полного соответствия добиться не удалось. Но если бы кому-либо все-таки удалось разработать рентабельное производство желтого чая, то этот напиток с легкостью завоевал бы самые обширные рынки сбыта.

Желтый чай является промежуточным типом между черным и зеленым чаем. Изготавливают его из высокосортного сырья –

высокогорных растений молодых побегов и чайных почек (самое ценное в чайных кустарниках). Известно, что для производства 1 килограмма чая необходимо использовать 25 (!) тысяч почек.

С чайного куста собирают самые плотные и сочные почки, обязательно золотисто-желтого цвета с серебристым пушком. Сорт чая, естественно, напрямую зависит от качества почек. Сам процесс изготовления желтого чая очень сложен и включает в себя множество операций, продолжительность которых составляет 3 суток.

Чаинки готового желтого чая имеют темно-зеленый цвет обязательно с желтоватым оттенком. Данный чай бывает только листовой и в скрученной форме, поэтому внешним видом он ничем особо не примечателен. Но стоит его попробовать, как сразу становится понятно, что по вкусу и аромату желтый чай просто невозможно спутать с каким-либо другим.

Другая характерная особенность желтого чая состоит в том, что он по виду похож на слабо заваренный настой, но это только на первый взгляд. На самом деле желтый чай резко отличается по аромату своим возбуждающим зарядом, бодрящим вкусом и необыкновенным благоуханием. Его считают самым нежным и мягким по вкусу.

Этот чай имеет светло-коричневый цвет, и он очень близок по составу к зеленому, так как процесс ферментации при его производстве почти не происходит, вернее, протекает этот процесс не до конца. Именно по этой причине желтый чай называют в некоторых случаях полуферментированным, или недоферментированным.

Желтый чай является довольно редким продуктом, так как процесс получения сырья весьма сложен. Основным его потребителем и производителем был и остается Китай. Этот чай обладает настолько тонким ароматом, приятным сладковатым вкусом и хорошим настоем, что китайцы считают его самым освежающим напитком.

При соблюдении условий хранения желтый чай сохраняет вкусовые свойства более длительное время, чем зеленый чай. В физиологическом отношении он более ценен, в отличие от черного. Настой желтых чаев дает отражение на стенках фарфоровой чашки в виде бледно-розового ободка, это и есть главный признак настоящего желтого чая.

Если заваривать желтый чай в стеклянной посуде, то можно с легкостью заметить, как почки начинают разворачиваться, подниматься остриями вверх на поверхность напитка, а затем вновь опускаются, сохраняя при этом вертикальное положение. В редких случаях почки могут опускаться и подыматься до трех раз,

поэтому иногда желтый чай называют «три подъема – три опускания». Эта особенность также свойственна настоящим высококачественным желтым чаям.

Желтый чай еще известен и тем, что отличается большим содержанием витаминных компонентов. Но по содержанию их он все же уступает зеленому, зато в нем больше экстрактивных веществ, которыми беден черный и красный чай. Желтый чай занимает второе место после зеленого. Этот чай лучше всего заваривать по традиционному китайскому способу – прямо в гайвань с экспозицией в 1 1/2—2 минуты.

Данный вид чая также обладает целительными свойствами. Крепко заваренный желтый чай с большим количеством сахара и молока зачастую применяется как противоядие при отравлениях наркотическими средствами, снотворным и спиртными напитками. Крепкий, но без молока желтый чай используют как потогонное и жаропонижающее средство.

Чайные советы

Смешав ванилин с сахаром и добавив этот порошок в чай при заваривании, можно добиться потрясающего аромата. Если же еще добавить лимон, то вкус такого напитка станет очень изысканным.

При постоянном употреблении этого чая у человека нормализуется обмен веществ. Желтый чай также применяют при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, но особенно полезен он при гастритах с пониженной кислотностью. Некрепкий желтый чай рекомендуется использовать при гипертонической болезни. Другими словами, данный напиток обладает многочисленными целебными свойствами, а также дарит человеку самые незабываемые минуты наслаждения.

Глава 7. Красный чай

Красный чай, или оолонг, занимает промежуточное положение между зеленым и черным чаями. В Китае ему еще дали красивое и поэтичное название «черный дракон». Данный напиток характеризуется приятным ароматом с запахом свежих, спелых фруктов и цветов, поэтому он справедливо заслуживает пристального внимания.

Известно, что китайцы готовы потратить огромное количество времени и сил для того, что получить две-три горсти красного чая. Следовательно, производство данного чая не всегда может оправдать себя, то есть нерентабельно, поэтому не во всех странах чаеводы берутся за выращивание кустарников красного чая.

За терпкий и насыщенный аромат красный чай еще называют «изяществом богини милосердия». В отношении густого и в то же время ласкающего вкуса какие-либо другие сорта чая просто не годятся ему в соперники. В редких случаях красный чай используют при купажировании с черным чаем, все это делается с целью улучшения вкусовых качеств последнего.

Цветовая гамма настоя напрямую зависит от почвенной структуры полей и климатических условий, включает в себя оттенки от светло-зеленого до оранжево-красного и светло-коричневого цветов. Красный чай содержит в себе огромное количество эфирных масел, отличается довольно высокой экстрактивностью и очень устойчив в хранении.

Основными производителями и потребителями красного чая являются Индия, Япония, Китай, Индонезия и Шри-Ланка. Красный чай образует янтарно-красный настой при заваривании и отличается приятным ароматом и терпким вкусом. Этот вид чая не производят в больших масштабах, так как его употребляют лишь настоящие гурманы.

Российские потребители не очень хорошо знакомы с красным чаем, а импортируют его в основном в Америку. Его вкусовые свойства вполне соответствуют самым придирчивым требованиям любителей чаепития. Кроме того, красный чай является отличным средством для укрепления и поддержания здоровья, его рекомендуют использовать для снятия похмельного синдрома.

Красный чай является одним из самых известных недоферментированных напитков, который довольно близок по составу скорее к черному, нежели к зеленому чаю, и имеет своеобразный вкус и столь же неповторимый аромат. Производят его по всем традициям только в Китае.

Если заваривать красный чай в соответствии со всеми правилами, то его терпкий вкус никогда не будет горчить, но необычные ощущения гарантированы каждому. Кстати, красный чай рекомендуется употреблять для пополнения сил поклонникам фитнесса. Следует добавить, что именно красный чай, в отличие от других видов, необходимо пить с сахаром.

По описанию многих титестеров (специалистов по определению качества чая), аромат красного чая весьма своеобразный, сильный, приятный, как и его вкус. Иногда красный чай называют церемониальным, поскольку в прежние времена его подавали исключительно на приемах у великих китайских императоров, и на сегодняшний день в Китае им угощают преимущественно почетных, дорогих гостей.

Красный чай отличается большим содержанием танина и кахетонов, по сравнению с черным. В некоторых случаях красный чай ароматизируют добавками: цветами жасмина, микелии, высушенными лепестками роз и других растений. В этом случае напиток получает название «пушонг». В Америке красный чай ароматизируют в основном эссенцией.

Красный чай с добавками получают следующим образом: нераскрывшиеся бутоны цветов выдерживают некоторое время в прохладном месте, выкладывая их в слой толщиной до 15 см, далее их сортируют. Для придания аромата чай и цветы насыпают слоями, тщательно перемешивают, упаковывают в ящики и выдерживают около 10–12 часов.

Русские традиции

Как в России, так и в европейских странах большее количество чая выпивается именно в холодное время года. Это существенно отличает европейские страны от азиатских, где чай пьется в самую жаркую и знойную погоду.

По истечении данного количества времени цветки осторожно отделяют от чая. Чай после ароматизации необходимо просушить, так как бутоны передают ему влагу до 18 %. Во время вторичной сушки иногда на 50 килограммов чая добавляют 2 1/2 кг сухих цветков и снова упаковывают. Ароматы, естественно, выбирают каждый на свое усмотрение.

Если вести контроль над процессом ароматизации, то чай может сохранять вкусовые добавки даже в течение нескольких лет. Следует добавить, что достигнуть этого мало кому удается. Особо качественные чаи с различными добавками умеют изготавливать в основном китайские чаеводы – истинные ценители этого напитка.

Благодаря альдегидной группе красный чай выгодно отличается специфическим ароматом. Если рассмотреть соединение чая, то можно понять, что он представляет собой сложный комплекс веществ, в который входят группы пирокатехинов и пирогаллонов. Крепко заваренный чай с терпким вкусом употребляют при пониженном артериальном давлении, а также при психических и физических переутомлениях.

На сегодняшний день возможность попробовать красный чай, который преподносили в виде священного напитка только великим людям, значительно возросла. Правда, позволить себе это удовольствие может далеко не каждый, так как настоящий красный чай стоит довольно дорого. Но если человек хоть раз в жизни попробует этот замечательный напиток, то в дальнейшем его вкус и аромат он не спутает ни с чем.

Глава 8. Травяной чай

Ни для кого не секрет, что чайный напиток можно приготовить из трав, большинство из которых являются лекарственными. Умело приготовленный травяной чай не только утолит жажду, но и поможет улучшить самочувствие, придаст сил, зарядит организм витаминами и энергией, избавит от головной боли и прочих недомоганий.

Тот факт, что чай был завезен в Россию сравнительно недавно (в XVII веке) из юго-восточных стран, означает, что древние россияне готовили тонизирующие напитки из разных растений (трав), произрастающих на собственной территории. При этом непременно учитывались вкусовые и целебные свойства используемых трав. Так что задолго до царствования Алексея Михайловича, да и после него на Руси пили травяные настои и отвары. Оттого чаем в русской кухне называли и другие горячие напитки, приготовленные из мяты, мелиссы, зверобоя, шалфея, а также из липовых, березовых листьев и почек и других трав и растений.

Чайные советы

Чай обладает тонизирующими свойствами, поэтому люди, страдающие гипертонией, часто вынуждены отказаться от его употребления. Однако им может помочь настой цикория, который понижает давление. Для получения целебного напитка следует приготовить отвар корня и добавить его при заваривании в чайник.

И наши предки пили не только прославленный чай из мяты, липовых листьев, иван-чая – для этой цели они зачастую использовали траву чаги, душицы, кислицы, вереска, тимьяна, молодых и нежных листьев таволги, бадьяна. Чаи из этих трав традиционно употреблялись россиянами. Что касается аромата, крепости и приятного вкуса, то всем этим «травушки-муравушки» обладают вполне, надо лишь уметь их хорошо и правильно заготовить, а потом и заварить.

Заваривать травяной чай можно из любых частей лекарственных трав. В основном же он готовится из листьев, тонких стеблей, семян, веток, реже – из корней. Причем заваривать травяной чай можно как из свежесобранной травы (пока ей не утрачены полезные свойства), так и из сухой, а чаще – из засушенной и обработанной специальным образом. Для приготовления травяного чая можно использовать как какую-либо

одну определенную траву, так и смесь разных трав, так называемый сбор.

Собирать траву для чая следует в конце весны, летом и в самом начале осени, причем сбор следует производить в ясные, сухие дни, после ухода росы.

Сушка – простейший способ заготовки травы для чая, однако и он требует соблюдения определенных условий. Так, например, траву нельзя сушить на солнце, поскольку в этом случае она потеряет многие полезные качества, а также аромат и цвет. Чтобы предотвратить гниение природного сырья, следует избегать попадания влаги на траву. Перед сушкой листья и стебли травы следует разложить на бумаге или деревянных стеллажах, тщательно отделив друг от друга. Сушить траву следует в течение 15–20 дней, после чего ее необходимо сложить в бумажные или льняные (суконные) мешочки и поместить в темное прохладное место на хранение.

Для приготовления чая из сушеной травы необходимо взять нужное количество сырья, нарезать на чаинки и слегка обжарить в духовке. При обжарке листья травы теряют часть своей естественной окраски, темнеют и в заварке дают более аппетитный настой.

Для заготовки травы к чаю можно использовать и другой, более сложный и трудоемкий способ, который состоит из нескольких этапов. Вначале траву необходимо завялить: рассыпать слоем не толще 5 см в тени на одни сутки, пока трава не сделается вялой. Следующая процедура – скручивание. Вялую траву следует скрутить ладонями движением, напоминающим раскатывание теста. Скручивать траву следует до тех пор, пока не выступит сок. Затем следует процесс ферментации: скрученные листья надо рассыпать в ящике слоем в 5 см, накрыть их влажной тканью и выдерживать таким образом в течение 6—10 часов в теплом помещении. Затем трава подсушивается в духовке на слабом жару 40–50 минут и раскладывается на хранение.

Хранить травы лучше всего в плотно закрытых неметаллических (лучше стеклянных) сосудах. Не следует хранить траву в полиэтиленовых пакетах, так как в них есть свободный доступ не только для воздуха, но и света, что совершенно недопустимо.

Что касается травяного чая из свежей травы, то такой напиток готовится из свежесобранной травы, которая пролежала не больше 20 часов. Для приготовления такого чая травы либо завариваются и настаиваются (дольше обычного), либо отвариваются специальным образом. Травяной чай готовят сразу, то есть не разбавляют его дополнительно кипятком, в связи с

этим траву берут в небольшом количестве, чтобы чай не оказался слишком насыщенным и крепким.

Хотя травяной чай в первую очередь является лечебным средством, но и его вкус может доставить истинное удовольствие. Большинство трав обладают приятным запахом и превосходными вкусовыми качествами, кроме того, каждая из них придает чаю неповторимый цвет.

Мятный чай

*Требуется:*2 ст. л. сушеной мяты, 1 л воды, 1 ст. л. сахара, 1 лимон.

Способ приготовления. Влейте воду в эмалированную посуду, доведите до кипения, вспыпьте мяту, закройте крышкой, кипятите на слабом огне 2 минуты. Затем снимите посуду с огня. Выдержите отвар 10 минут, чтобы мята настоялась, затем процедите. Полученный мятный чай подайте к столу с лимоном и сахаром.

Русские традиции

В Европе, как и в России, традиции чаепития распространялись крайне медленными темпами, так как чаю приходилось конкурировать с кофе. Лишь в 50-е годы XIX века чайный напиток получил распространение в Европе. Россия, где культура чаепития зародилась в XVII веке, за сравнительно короткий срок стала наиболее широкой потребительницей чая среди европейских стран.

Мятный чай помогает избавиться от тошноты, от чувства переполненности желудка и болях в области желудка и кишечника.

Крапивный чай

Требуется: 3 ст. л. сушеных листьев и стеблей крапивы, 1/2 л воды, 1 ст. л. сахара, 2 ч. л. меда, сок 1 лимона.

Способ приготовления. Листья крапивы мелко нарежьте. Фарфоровый или керамический заварочный чайник обдайте кипятком и всыпьте в него «крапивную заварку», залейте кипятком, закройте заварочник крышкой и накройте его сверху плотной тканью. Настаивайте чай в течение 10 минут, после чего размешайте ложкой для полной усадки чаинок и разлейте в чашки. Добавьте сахар, мед и сок лимона по вкусу.

Чай из шалфея и зверобоя

Требуется: 1 ст. л. листьев шалфея, 1 ст. л. листьев зверобоя, 1/2 л воды, 1 ст. л. сахара, 2 ч. л. меда.

Способ приготовления. Листья шалфея и зверобоя мелко нарубите и поместите в заварочный чайник. Ополосните чайник кипятком и всыпьте в него смесь трав, залейте кипятком, закройте заварочник крышкой и накройте его сверху плотной тканью. Настаивайте чай 15 минут, после чего разлейте в чашки. Добавьте сахар и мед.

Валериановый чай с березовыми листьями

Требуется: 1 ч. л. корня валерианы, 2 ст. л. сушеных березовых листьев, 1 л воды, сахар.

Способ приготовления. Сухой корень валерианы измельчите и растолките, добавьте к нему березовые листья (целиком). Траву поместите в фарфоровый заварочный чайник и залейте кипятком, закройте крышкой и накройте полотенцем. Дайте чаю настояться 5 минут, после чего добавьте сахар и настаивайте еще в течение 6 минут. Готовый чай сразу процедите в чашки и подавайте к столу.

Чай из травы иван-чай

Требуется: 2 ст. л. иван-чая, 1/2 л воды, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. липового меда.

Способ приготовления. Сухую траву иван-чая нарежьте и растолките, поместите ее в фарфоровый заварочный чайник и залейте кипящей водой, закройте крышкой и накройте полотенцем. Дайте чаю настояться 15 минут. Готовый чай сразу процедите в чашки и подавайте.

Чай из мать-и-мачехи и шалфея

Требуется: 1 ст. л. листьев и стеблей мать-и-мачехи, 1 ст. л. листьев шалфея, 1 л воды, сахар, мед.

Способ приготовления. Листья и стебли мать-и-мачехи и шалфея крупно нарежьте. Обдайте чайник кипятком и всыпьте в него смесь трав, залейте кипятком, закройте заварочник крышкой и накройте его сверху плотной тканью. Настаивайте чай в течение 20–30 минут, после чего разлейте в чашки, не разбавляя водой. Добавьте сахар, немного меда.

Чай с душицей и зверобоем

Требуется: 1 1/2 ст. л. листьев душицы, 1 ст. л. листьев зверобоя, 1/2 л воды, сахар, мед.

Способ приготовления. Листья душицы и зверобоя мелко нарубите и поместите в заварочный чайник. Залейте траву кипятком, закройте заварочный чайник крышкой и укутайте плотной тканью. Настаивайте чай 15 минут, после чего процедите и разлейте в чашки. Добавьте сахар, немного меда.

Можжевеловый чай

Требуется: 3 ст. л. сухих можжевеловых веток и листьев, 1 л воды, сахар, мед, сок 1 лимона.

Способ приготовления. Листья и веточки можжевельника мелко нарежьте и поместите в фарфоровый заварочный чайник, который предварительно ополосните кипятком, а затем насухо вытрите полотенцем. Залейте траву кипятком, закройте чайник крышкой и накройте сверху плотной тканью. Настаивайте чай 20–30 минут, после чего процедите и разлейте в чашки. Добавьте сахар, немного меда и лимонного сока.

Чайные советы

Очень вкусен клюквенный чай. Для его приготовления ягоды клюквы следует залить крутым кипятком, прокипятить несколько минут, затем остудить, процедить и добавить сахар, а потом разбавить напиток черным чаем в пропорции 3:1. Подавая этот напиток к столу, можно положить в стаканы кубики льда.

Почечный чай с мятой

Требуется: 1 ст. л. почечного чая, 1 ст. л. листьев мяты перечной, 1/2 л воды, сахар, мед.

Способ приготовления. Почечный чай и листья мяты измельчите и поместите в заварочный чайник. Залейте сбор кипятком, закройте заварочник крышкой и накройте его сверху плотной тканью. Настаивайте чай 15 минут, после чего разлейте в чашки. Добавьте сахар, немного меда.

Чай из медуницы с мелиссой

Требуется: 1 ст. л. медуницы, 1 ст. л. мелиссы, 1 л воды, сахар.

Способ приготовления. Траву медуницы и мелиссы крупно порежьте и поместите в фарфоровый заварочный чайник, который предварительно ополосните кипятком, а затем насухо вытрите полотенцем. Залейте траву кипятком, закройте заварочник крышкой и накройте его сверху плотной тканью. Настаивайте чай 20–30 минут, после чего процедите и разлейте в чашки. Добавьте сахар.

Чай с баданом и тимьяном

Требуется: 1 ч. л. листьев бадана, 1 ст. л. листьев и стеблей тимьяна (чабреца), 1 1/3 стакана воды, сахар.

Способ приготовления. Листья и стебли трав нарежьте и растолките в ступке деревянным пестиком. Полученный порошок засыпьте в фарфоровый чайник, предварительно ополоснув его кипятком. Залейте травяную заварку кипятком и закройте чайник крышкой. Настаивайте чай 10 минут, после чего разлейте в керамические или стеклянные чашки, процеживая через сито. В чашки с чаем добавьте сахар.

Девясиловый чай с ромашкой

Требуется: 2 ст. л. листьев девясила, 1 ст. л. листьев ромашки, 1 л воды, сахар.

Способ приготовления. Сухую траву нарежьте и растолките в ступке деревянным пестиком. Полученный порошок засыпьте в фарфоровый чайник, предварительно ополоснув его кипятком. Залейте травяную заварку кипятком. Заваривайте чай 15–20 минут, а затем разлейте его в керамические или фарфоровые чашки, процеживая через сито. В чашки с чаем добавьте сахар.

Чай из подорожника и лопуха

Требуется: 1 ч. л. подорожника, 1 ст. л. лопуха, 1 1/4 л воды, 3 ч. л. липового меда.

Способ приготовления. Траву мелко нарежьте и растолките. Полученный порошок засыпьте в фарфоровый чайник, ополоснув его кипятком. Залейте травяную заварку кипятком и закройте чайник крышкой. Заваривайте чай в течение 10 минут, после чего разлейте его в фарфоровые чашки, процедив через мелкое сито. В чашки с чаем добавьте липовый мед.

Хвойный чай

Требуется: 1 ч. л. еловой хвои, 1 ч. л. сосновой хвои, 1 ч. л. зеленых сосновых шишек, 1 л воды, сахар, мед.

Способ приготовления. Сухие компоненты растолките в ступке. Полученный порошок засыпьте в фарфоровый чайник. Залейте заварку кипятком и закройте чайник крышкой. Заваривайте чай в течение 10–15 минут, после чего разлейте в фарфоровые или керамические чашки, процедив через мелкое сито. В чашки с чаем добавьте сахар и мед.

Русские традиции

В нашей стране у гостей принято спрашивать, какой чай они предпочитают – крепкий или наоборот. Поэтому не стоит отказываться от старой русской «пары чая», когда подают отдельно чайник с заваркой и чайник или самовар с кипятком.

Чай с укропом и петрушкой

Требуется: 1 ч. л. сушеного укропа (стебли, листья и цветочные корзинки), 1 ст. л. листьев и стеблей петрушки, 1 л воды, сахар.

Способ приготовления. Сухой укроп разотрите и засыпьте в фарфоровый чайник. Получившуюся заварку залейте кипятком и закройте чайник крышкой, а сверху – плотной тканевой салфеткой. Заваривайте чай 10–15 минут, после чего разлейте его в керамические или стеклянные чашки, процеживая через сито. В чашки с чаем добавьте сахар.

Березовый чай

Требуется: 1 ч. л. березовых листьев, 1 ст. л. березовых почек, 1 1/4 л воды, сахар, мед.

Способ приготовления. Березовые листья и почки измельчите в ступке. Полученный порошок засыпьте в фарфоровый чайник, предварительно ополоснув его кипятком. Залейте полученную заварку водой и закройте чайник крышкой, а сверху – плотной тканевой салфеткой. Заваривайте чай в течение 10–15 минут, после чего разлейте его в фарфоровые чашки, процеживая через мелкое сито. В чашки с чаем добавьте сахар и мед.

Чай из сбора

Вариант 1

Требуется: 1 ч. л. череды, 1 ч. л. листьев и стеблей тимьяна, 1/2 ч. л. полыни, 1 ч. л. льняного семени, 1 л воды, сахар, мед.

Способ приготовления. Листья и стебли трав измельчите и растолките, полученный травяной порошок засыпьте в фарфоровый чайник. Залейте травяную заварку кипятком и накройте чайник крышкой, а сверху – плотной тканевой салфеткой. Заваривайте чай 10–15 минут, после чего разлейте его в фарфоровые или керамические чашки, процеживая через мелкое сито. В чашки с чаем добавьте сахар и мед.

Вариант 2

Требуется: 1 ч. л. мать-и-мачехи, 1 ч. л. подорожника, 1 ч. л. сухой череды, 1 ч. л. зверобоя, 1 л воды, сахар, мед.

Способ приготовления. Сухую траву мелко нарежьте и поместите ее в фарфоровый заварочный чайник. Залейте травяную заварку кипятком и закройте чайник крышкой, а сверху – плотной тканевой салфеткой. Настаивайте чай 15–20 минут, после чего разлейте его в фарфоровые или керамические чашки, процеживая через мелкое сито. В чашки с чаем добавьте сахар и мед.

Вариант 3

Требуется: 1 ч. л. мяты, 1 ч. л. багульника, 1 ч. л. горца, 1 ч. л. дягиля, 1 л воды, сахар, мед.

Способ приготовления. Сухую траву млеко нарежьте и растолките в ступке деревянным пестиком. Полученный травяной порошок засыпьте в фарфоровый чайник, который сначала ополосните кипятком. Залейте травяную заварку кипятком и закройте чайник крышкой. Настаивате чай в течение 10–15 минут, после чего разлейте его в фарфоровые чашки, процедив через мелкое сито. В чашки с чаем добавьте сахар и мед.

Вариант 4

Требуется: 1/2 ч. л. листьев пижмы, 1/2 ч. л. крапивы двудомной, 1 ч. л. сосновой хвои, 1/2 ч. л. пастушьей сумки,

1/2 ч. л. тысячелистника, 1 л воды, мед.

Способ приготовления. Травяной сбор мелко измельчите и растолките в ступке. Полученную заварку из травяного порошка засыпьте в фарфоровый чайник, который предварительно ополосните кипятком. Залейте травяную заварку кипятком и накройте чайник крышкой. Заваривайте чай 10–15 минут, после чего разлейте его в фарфоровые чашки, процедив чай через мелкое сито. В чашки с чаем добавьте мед.

Вариант 5

Требуется: 1/2 ч. л. репешка обыкновенного, 1/2 ч. л. подорожника, 1 ч. л. цветков ромашки аптечной, 1/2 ч. л. семян укропа огородного, 1/2 ч. л. мяты, 1 л воды, мед.

Способ приготовления. Сухую траву мелко нарежьте и заполните ею фарфоровый чайник. Залейте травяную заварку кипящей водой и накройте заварочный чайник крышкой. Настаивайте чай 15–20 минут, после чего разлейте его в фарфоровые чашки, процедив через мелкое сито. В чашки с чаем добавьте мед.

Вариант 6

Требуется: 1 ч. л. цветков клевера, 1 ч. л. листьев можжевельника, 1 ч. л. алтея, 1/2 ч. л. душицы, 1/2 ч. л. мелиссы, 1 л воды, сахар, мед.

Способ приготовления. Сбор трав мелко нарежьте и растолките в ступке при помощи деревянного пестика. Полученную заварку засыпьте в фарфоровый чайник, залейте кипятком и накройте заварочный чайник крышкой. Заваривайте чай 10–15 минут, после чего разлейте его в фарфоровые чашки, процедив чай через мелкое сито. В чашки с чаем добавьте сахар и мед.

Вариант 7

Требуется: 1 ч. л. зверобоя, 1 ч. л. мяты перечной, 1 ч. л. корня аира, 1/2 ч. л. алтея, 1/3 л воды, сахар, мед.

Способ приготовления. Сбор из сухой травы измельчите в ступке деревянным пестиком. Полученный порошок засыпьте в фарфоровый чайник и залейте кипятком. Заваривайте чай в течение 15 минут, после чего разлейте его в фарфоровые чашки, процедив через мелкое сито. В чашки с чаем добавьте сахар и мед.

Вариант 8

Требуется: 1 ч. л. цветков ромашки, 1 ч. л. мелиссы, 1 ч. л. листьев календулы, 1 ч. л. зверобоя продырявленного, 1/2 ч. л. корня аира, 1 л воды, сахар, мед.

Способ приготовления. Сбор трав мелко нарежьте и растолките в ступке при помощи деревянного пестика. Полученную заварку засыпьте в фарфоровый чайник и залейте ее кипящей водой. Накройте заварочный чайник крышкой, а сверху – плотной тканевой салфеткой. Заваривайте чай 15–20 минут, после чего разлейте его в фарфоровые чашки, процедив через мелкое сито. В чашки с чаем добавьте сахар и мед.

Вариант 9

Требуется: 1 ч. л. мяты перечной, 1 ч. л. тысячелистника, 1/2 ч. л. листьев крапивы, 1/2 ч. л. корня алтея, 1/2 ч. л. шалфея, 1/2 ч. л. подорожника, 1 л воды, сахар, мед.

Способ приготовления. Травы измельчите в ступке при помощи деревянного пестика. Полученную заварку засыпьте в керамический или стеклянный чайник, который предварительно ополосните кипятком. Залейте травяной порошок кипятком и накройте заварочный чайник крышкой, а сверху – плотной тканевой салфеткой. Заваривайте чай 15–20 минут, после чего разлейте его в фарфоровые чашки, процедив через мелкое сито. В чашки с чаем добавьте сахар и мед.

Чайные советы

В стакан крепкого горячего чая можно добавить 30–35 г красного сухого вина или портвейна. От этого вкус чая станет особенно терпким, а кроме того, такой напиток будет обладать великолепными согревающими свойствами.

Вариант 10

Требуется: 1/2 ч. л. пижмы, 1/2 ч. л. корня лопуха, 1 ч. л. зверобоя, 1 ч. л. шалфея, 1/2 ч. л. мяты перечной, 1/2 ч. л. мелиссы, 1 л воды, сахар, мед.

Способ приготовления. Травяной сбор мелко нарежьте и поместите в фарфоровый или керамический заварочный чайник. Залейте травяную заварку кипятком и закройте заварочный чайник крышкой. Сверху накройте чайник плотной тканью и заваривайте чай 15–18 минут, после чего процедите его через

мелкое сито, разливая в фарфоровые или керамические чашки. В чашки с чаем добавьте сахар и мед.

Вариант 11

Требуется: 1 ч. л. мяты, 1/2 ч. л. душицы, 1 ч. л. травы толокнянки, 1/2 ч. л. листьев березы, 1/2 ч. л. шишек хмеля, 1 л воды, мед.

Способ приготовления. Сбор сухих трав растолките в порошок при помощи деревянного пестика. Засыпьте порошок в фарфоровый или керамический заварочный чайник и залейте его кипящей водой. Закройте заварочный чайник крышкой, а сверху накройте его плотной тканью. Заваривайте чай 15–20 минут, после чего процедите через мелкое сито, разливая в фарфоровые или керамические чашки. В чашки с чаем добавьте цветочный мед.

Вариант 12

Требуется: 1/2 ч. л. чабреца, 1/2 ч. л. корня аира, 1 ч. л. хвоща, 1 ч. л. шалфея, 1 ч. л. мелиссы, 1 л воды, мед.

Способ приготовления. Сбор из сухих трав измельчите и засыпьте полученную смесь в фарфоровый или керамический заварочный чайник, залейте кипятком и закройте заварочный чайник крышкой. Настаивайте чай в течение 15 минут, затем процедите его через мелкое сито и разлейте в фарфоровые или керамические чашки. В чашки с чаем добавьте цветочный мед.

Глава 9. Ягодный чай

Те, кто утверждают, что первый чай был привезен купцами из Бирмы и только потом распространился по всей территории России, не совсем правы. Чай существовал на Руси еще задолго до этого. Его пили наши далекие предки, изготавливая по своим собственным рецептам.

Чайные советы

Чай с вишневым ароматом можно легко приготовить в домашних условиях, если при заваривании в чайник положить сушеную вишню. В этом случае настаивать чай нужно дольше обычного. Можно поступить и по-другому: приготовить вишневый отвар, прокипятив свежую или сушеную вишню в течение нескольких минут, затем залить приготовленной жидкостью черный чай и настоять.

Китайские чайные листья первоначально заменялись более характерными и распространенными на данной территории растениями и плодами. Для этого тонизирующего напитка использовали сушеные ягоды и листья лечебных трав, коренья и даже ветки деревьев. При этом в каждом сборе присутствовали только схожие по вкусовым качествам и взаимодополняемые растения и плоды.

Все эти ингредиенты собирали в определенное время года, тщательным образом обрабатывали, сушили, а затем измельчали и заваривали. И назывался подобный напиток лечебным настоем. В зависимости от назначения напитка компоненты, входящие в состав настоя, менялись. И для этого каждой хозяйке требовалось знание не только самих полезных трав и растений, но и их свойств и противопоказаний.

Очень долгое время на Руси отдавалось предпочтение именно ягодным чаям, причем не только как наиболее ароматным, но и максимально полезным. Лучшего средства от простуды, чем ягодный чай, просто не существовало. А уж о тонизирующих свойствах такого напитка и говорить не приходится – восстанавливающие организм лекарственные свойства ягодного чая подтверждают даже врачи.

Позднее, с появлением китайского и других привозных сортов чая, ягодные настои еще очень долгое время оставались популярными, являясь наилучшими и наиболее дешевыми средствами против многих заболеваний. Теперь их стали

собирать и изготавливать не только в домашних условиях, но и на производстве. С каждым годом количество сортов такого чая только увеличивалось, появлялись все новые и новые сочетания и сборы, позволяющие выбрать имено то, что необходимо.

Ароматные ягодные чаи не теряют своей популярности и по сей день. И причина этого не только в их полезных и лечебных свойствах, но и в великолепном аромате, способном навеять добрые чувства и тепло жаркого солнечного лета. И так же как и несколько лет назад, сейчас многие хозяйки продолжают готовить этот напиток в домашних условиях, руководствуясь рецептами своих бабушек.

Чай рябиновый

Требуется: 1 ст. л. рябины, 1 ст. л. плодов шиповника, 2 стакана воды, сахар.

Способ приготовления. Плоды рябины и шиповника тщательно переберите, отделите от плодоножек, промойте холодной водой и просушите на салфетке. Когда они окончательно просохнут, разложите их ровным слоем на противне и просушите в духовом шкафу в течение 10–15 минут, периодически перемешивая. Затем сушеные ягоды растолките и еще немного подсушите в духовке. Готовые для приготовления чая плоды должны быть очень хрупкими и ломкими.

Перед приготовлением чая рябину разотрите и залейте кипятком. Настой оставьте на сутки. Готовый ягодный чай сцедите через ситечко, а затем чистый настой залейте еще раз кипятком, добавьте сахар и подайте к столу.

Так как рябиновый чай имеет слегка горьковатый вкус, его лучше подавать с вареньем или другими сладостями. Такой чай является прекрасным противовоспалительным средством, а также помогает приостановить кровотечения.

Чай виноградный

Требуется: 2 ст. л. сухих листьев винограда, 2 стакана воды.

Способ приготовления. Виноградные листья высушите до ломкости, измельчите и залейте кипятком. Отвар оставьте на 2 часа. Затем сцедите, долейте в него кипятка, добавьте сахар и подайте к столу.

Такой чай оказывает благотворное воздействие на организм при кожных и простудных заболеваниях.

Пословицы и поговорки о чае

Где чай, там и гостей встречай.

Чай вишневый

Требуется: 3 ст. л. сушеных ягод вишни, 1 стакан воды, сахар, 4 ст. л. черного листового чая, 1 лимон.

Способ приготовления. Свежую вишню переберите, оставив только самые целые и здоровые ягоды, промойте холодной водой и просушите на полотенце. Затем разложите ровным слоем на противень, не вынимая косточек, и высушите на солнце или в духовом шкафу. Сухие плоды перед завариванием слегка разомните и залейте кипятком на 15–20 минут. Готовый чай сцедите, добавьте в него сахар и подайте к столу.

Можно приготовить вишневый чай и другим способом. Заварите крепкий черный чай. Затем процедите его через ситечко и доведите до кипения. Вишню тщательно промойте, отделите от косточек и отожмите. Полученный сок смешайте с чаем, добавьте сахар, ломтик лимона и подайте к столу.

Вишневый чай является прекрасным лечебным средством при отеках.

Чай черемуховый

Требуется: 3 ст. л. ягод черемухи, 2 ст. л. черники, 1 стакан воды, сахар.

Способ приготовления. Плоды черемухи имеют горьковатый вкус и не слишком ароматны, а черника придаст чаю недостающие качества.

Для приготовления такого чая ягоды черемухи высушите до хрупкости и раздробите, а чернику слегка подсушите в духовке, чтобы она не была слишком сочной, и перед приготовлением немного потолките. Затем черемуховую крошку соедините с черникой, перемешайте и залейте кипятком на 10–15 минут. Готовый чай сцедите, добавьте в него сахар и подайте к столу.

Этот чай оказывает прекрасное тонизирующее действие.

Чай земляничный

Требуется: 3 ст. л. сушеной земляники, 2 стакана воды, сахар, 1 ломтик лимона.

Способ приготовления. Земляничный чай можно приготовить двумя способами: из листьев и из ягод. Листья земляники переберите, высушите в печи до ломкости и измельчите. Затем поместите их в чайник и залейте 1 стаканом кипятка, настаивайте в течение 10 минут. Для дополнительного аромата и вкусовых качеств можно добавить и сухие ягоды земляники. По прошествии этого времени сцедите через ситечко чай и долейте оставшийся кипяток. К столу подайте с сахаром или лимоном.

Чай из ягод земляники готовится следующим образом: ягоды разложите на противень или полотенце и просушите на солнце. Сухую ягоду положите в чайник, залейте 1 стаканом кипятка и настаивайте в течение 15–20 минут. По истечении этого времени слейте чай через ситечко и залейте оставшимся кипятком. К столу подайте горячим, с сахаром или вареньем.

Земляничный чай обладает превосходными лечебными свойствами: он нормализует обмен веществ, укрепляет иммунитет и помогает бороться с простудными заболеваниями.

Русские традиции

Раньше чай был очень дорогим – и поэтому в дворянских усадьбах хозяйка обычно хранила этот ценный продукт не в кладовой, а в собственной спальне, в комоде. Для этого использовались специальные ларцы-чайницы, обитые изнутри свинцовой фольгой. Вплоть до начала XX века он оставался очень недешевым и преимущественно напитком горожан. В крестьянской же среде чай всегда считался дорогим удовольствием и употреблялся лишь в зажиточных семьях. Поэтому чаепитие в народе представлялось одним из символов зажиточной, благополучной жизни.

Чай барбарисовый

Требуется: 1 ч. л. барбариса, 1 л воды, сахар, 1 ст. л. меда.

Способ приготовления. Так как ягоды барбариса имеют достаточно резкий кисловато-горький вкус, их следует заваривать особым способом. Сухие плоды барбариса раздробите, залейте 2 стаканами кипятка и оставьте настаиваться на 4 часа. Затем горькую воду слейте, а в чай долейте свежего кипятка и оставьте еще минут на 30. После чего чай процедите, добавьте в него сахар или мед и подайте к столу.

Такой чай хорошо возбуждает аппетит, успокаивает и является одним из лучших жаропонижающих средств.

Чай калиновый

Требуется: 2 ст. л. калины, 3 стакана воды, сахар, 2 ст. л. меда.

Способ приготовления. Сухие ягоды калины растолките и залейте стаканом воды на 1 час, чтобы сошла горечь. Затем воду слейте, а разбухшую ягоду залейте оставшимся кипятком и настаивайте в течение 20–30 минут. Перед употреблением чай процедите, смешайте с сахаром и медом. Точно так же заваривается чай из коры калины. Можно приготовить калиновый чай и немного иначе. Для этого свежие ягоды калины поместите в посуду, добавьте немного воды и поварите до тех пор, пока отвар не приобретет цвет и аромат ягоды. Затем этот отвар сцедите, долейте в него кипяток, добавьте сахар и мед и подайте к столу.

Такой чай положительно влияет на организм при простуде, кашле и депрессии. Кроме этого, калиновый чай помогает при различного вида кровотечениях и улучшает деятельность сердца.

Чай смородиновый

Требуется: 1 стакан свежих ягод смородины или 2 ч. л. сухих листьев смородины, 3 стакана воды, сахар.

Способ приготовления. Свежую ягоду смородины тщательно переберите, отделите от веточек и промойте холодной водой. Затем разотрите и залейте кипятком на 10–15 минут. После этого отвар слейте через ситечко, добавьте в него сахар и подайте к столу.

Чай из листьев готовится следующим образом. Смородиновые листья растолките, поместите в чайник, залейте водой и прокипятите в течение 5 минут. Затем сцедите, добавьте сахар и подайте к столу.

Смородиновый чай является прекрасным лекарственным средством при кашле, хрипоте, малокровии и гипертонии. А чай из листьев хорошо помогает при простуде и ревматизме.

Чай клюквенный сборный

Требуется: 3 ст. л. клюквы, 3 ст. л. черного чая, 1/2 л воды, 1 ч. л. меда, варенье.

Способ приготовления. Клюкву переберите, промойте и пропустите через мясорубку. Полученное пюре смешайте с медом. Затем заварите обычный чай, процедите его и в этот настой введите приготовленную массу. Оставьте все на 10 минут. Готовый напиток еще раз слейте через ситечко и подайте к столу с вареньем. Клюквенный чай обладает кисловатым вкусом, а потому к нему следует подавать только очень сладкое варенье.

Такой чай является хорошим жаропонижающим средством, но противопоказан при язве желудка.

Чайные советы

При заваривании чая в чайник можно положить немного сухих апельсиновых и лимонных корок. Это придаст напитку неповторимый аромат и значительно повысит вкусовые качества.

Чай витаминный

Требуется: 1 ст. л. плодов шиповника, 1 ст. л. рябины, 1/2 л воды, сахар.

Способ приготовления. Плоды шиповника и рябины тщательно переберите, подсушите в духовом шкафу и растолките. Затем ягоду смешайте, смесь поместите в кипяток на 10 минут, а потом оставьте на 4 часа настояться. Готовый напиток процедите, дополните сахаром и подайте к столу с медом или вареньем.

Название чая говорит само за себя – это поистине настоящий кладезь витаминов. Подобный напиток является прекрасным средством для укрепления иммунитета.

Чай малиново-липовый

Требуется: 1 ст. л. липового цвета, 1 ст. л. ягод малины, 1/2 л воды, сахар, 4 ст. л. черного чая, 1 лимон.

Способ приготовления. Липовый цвет слегка подсушите, измельчите и смешайте со слегка подсохшей малиной. Воду вскипятите, всыпьте туда смесь и прокипятите ее 5—10 минут. Готовый напиток процедите через два слоя марли, соедините с сахаром и подайте к столу.

Можно приготовить этот же чай и иным способом. Для этого заварите слабый черный чай, сцедите его и охладите. Липовый цвет разотрите, залейте кипятком и оставьте настаиваться в течение 5–7 минут. Малину промойте, разотрите и отожмите с нее сок. Затем смешайте вместе сок малины, липовый настой и чай, добавьте сахар и вскипятите. Готовый напиток разлейте по чашкам, добавьте в каждую ломтик лимона и подайте к столу.

Такой чай обладает великолепным липово-малиновым ароматом и является сильнейшим мочегонным средством.

Чай сборный

Требуется: 1 абрикос, 1 стакан малины, 1 персик, 2 сливы, 3 стакана воды, сахар, варенье.

Способ приготовления. Из абрикоса, персика и сливы удалите косточки и пропустите все вместе с малиной через мясорубку. Полученное пюре залейте 1 стаканом воды, всыпьте сахар и варите в течение 10–15 минут. Затем отвар сцедите несколько раз, пока он не станет прозрачным. Готовый чай разлейте по чашкам и подайте к столу горячим с вареньем или медом.

Чайные советы

В чашки с чаем вместо сахара можно положить немного варенья. Если вместе с ним добавить немного апельсинового сока, то вкус напитка от этого значительно выиграет. Лучше всего добавлять земляничное или малиновое варенье.

Чай «Ароматное трио»

Требуется: 1/2 стакана земляники, 1/2 стакана малины, 1/2 стакана можжевеловых ягод, 3 стакана воды, сахар.

Способ приготовления. Ягоду разложите на противне и просушите в духовом шкафу. Затем смешайте все плоды вместе, поместите их в заварочный чайник и залейте кипятком. Оставьте так на 10–15 минут. Готовый напиток процедите, при желании добавьте в него сахар и разлейте по чашкам. Такой чай следует употреблять горячим, пока он не потерял своего аромата и вкусовых качеств.

Этот великолепный напиток обладает восстанавливающим и тонизирующим действием, а также является очень сильным средством при ангине и других простудных заболеваниях.

Чай «Сладкий сон»

Требуется: 1/2 стакана калины, 1/2 стакана малины, 1 абрикос, 1/2 стакана земляники, 1 яблоко, 1 л воды, сахар.

Способ приготовления. Ягоду тщательно промойте и просушите на салфетке. Из яблока удалите сердцевину и нарежьте его небольшими ломтиками. Из абрикоса удалите косточку. Затем поместите все ягоды и фрукты на противень и слегка просушите в духовом шкафу. Подсушенные плоды измельчите, поместите в чайник, залейте кипятком и оставьте на 15–20 минут. Готовый напиток процедите, добавьте в него сахар и подайте к столу с вареньем или медом.

Такой сборный чай считается великолепным средством от бессонницы.

Чай лечебно-ягодный

Требуется: 1/2 стакана ягод смородины, 1/2 стакана калины, 1/2 стакана малины и земляники, 1/2 стакана барбариса, 1/2 стакана клюквы, 1 л воды, сахар.

Способ приготовления. Ягоду тщательно переберите, удалите плодоножки и промойте в холодной воде. Затем поместите на противень и слегка подсушите. Вскипятите воду, опустите в нее приготовленный сбор и подержите на огне еще минут 10–15. Готовый напиток процедите через два слоя марли, добавьте сахар, накройте полотенцем и оставьте на несколько минут. К столу подайте горячим.

Такой чай очень полезен для людей, страдающих повышенным артериальным давлением.

Чай виноградный

Требуется: 1 стакан винограда, 3/4 стакана сахара, 3 стакана воды, 1 ч. л. лимонного сока.

Способ приготовления. Виноград промойте холодной водой и уложите в глубокую чашу. Часть воды соедините с сахаром, поставьте на медленный огонь и доведите до кипения при постоянном помешивании. Перед тем как выключить, добавьте в сироп лимонный сок. Готовым сиропом залейте виноград и оставьте на 10–15 минут. Затем ягоду переложите в чайник, залейте оставшейся водой, поместите на огонь и немного поварите. Готовый напиток слейте через ситечко и подайте к столу горячим.

Чай из шиповника

Требуется: 1 стакан ягод шиповника, 3 стакана воды, 1 ч. л. лимонной кислоты, сахар, мед или варенье.

Способ приготовления. Ягоды шиповника переберите, промойте холодной водой, а затем залейте кипятком и оставьте на 2–2 1/2 часа для настаивания. Затем настой вместе с ягодами тщательно разотрите и процедите несколько раз через два слоя марли. Чайник обдайте кипятком и слейте в него настой. После этого добавьте сахар, лимонную кислоту и прокипятите. Готовый напиток подайте к столу горячим с медом или вареньем.

Длительному хранению такой чай не подлежит, так как уже через несколько часов он начинает терять целебные качества.

Чай из свежих ягод

Требуется: 1/2 стакана клюквы, 1/2 стакана брусники, 1/2 стакана черники, 1/2 стакана черной и красной смородины, 3 стакана воды, сахар. *Способ приготовления.* Ягоды переберите, промойте и отожмите с них сок. Оставшуюся мезгу поместите в чайник, залейте кипятком и поместите на огонь на 20 минут. Затем чай процедите через сито, добавьте в него сахар и еще раз доведите до кипения. После чего размешайте и разлейте по чашкам. К столу подайте горячим.

Пословицы и поговорки о чае

Без чая, как без дров, зимой не согреешься.

Чай из черноплодной рябины

Требуется: 1 стакан черноплодной рябины, сахар, лимонная кислота на кончике ножа, 1 л воды.

Способ приготовления. Ягоды очистите от веточек, промойте и протрите через сито. Затем из полученной массы отожмите сок. Мезгу залейте кипятком, добавьте сахар и лимонную кислоту, тщательно размешайте и прокипятите. Готовый чай процедите, разлейте по чашкам и подайте к столу горячим.

Чай черничный

Требуется: 1 стакан свежей или сушеной черники, 3 стакана воды, сахар, лимонная кислота на кончике ножа.

Способ приготовления. Свежую чернику переберите, промойте холодной водой и разомните. Вскипятите воду, залейте ей полученную массу и оставьте на 10 минут настояться. Затем отвар процедите, добавьте в него сахар и еще раз вскипятите. Готовый напиток разлейте по чашкам и подайте к столу горячим.

При приготовлении чая из сушеной черники ягоду следует залить холодной водой и варить до полного размягчения. Готовый отвар обязательно процедите. Вареные ягоды хорошенько размягчите, еще раз залейте отваром и поварите. Когда отвар закипит, добавьте в него лимонную кислоту и еще раз процедите. В чай всыпьте сахар и подайте к столу горячим.

Холодный ягодный чай

Требуется: 2 ст. л. виноградного сока, 2 ст. л. вишневого сока, 2 ст. л. смородинного сока, 1/2 л воды, 4 ст. л. черного чая, 1 лимон, лед, сахар.

Способ приготовления. Заварите крепкий чай. Перелейте его через ситечко в другой чайник, добавьте сахар и охладите. В бокалы налейте натуральный ягодный сок: по 2 ст. л. каждого. Затем долейте заваренный ранее охлажденный крепкий чай, поместите в него ломтик лимона и кусочек льда. Такой чай считается прекрасным тонизирующим напитком.

Чай из черешни

Требуется: 2 стакана свежей черешни, 1/2 л воды, сахар.

Способ приготовления. Не отделяя черешню от веточек, разложите ее на противне и подсушите в духовом шкафу. Затем отделите ее от веточек и еще немного подсушите. Воду вскипятите с сахаром до полного его растворения. Добавьте в воду подсушенную черешню и прокипятите минут 5–7. Готовый напиток процедите, разлейте по бокалам и подайте к столу в горячем виде.

Кизиловый чай

Требуется: 1 стакан плодов кизила, 1 л воды, 4 ст. л. черного чая, сахар, 1 лимон, варенье.

Способ приготовления. Из кизиловых ягод удалите косточки, а затем размягчите, отожмите плоды и слейте сок. В оставшуюся мезгу добавьте воды, сахар и прокипятите. После этого слейте настой и соедините его с соком. Отдельно заварите слабый черный чай, смешайте его с кизиловым напитком и подайте к столу с ломтиком лимона и вареньем.

Такой чай считается освежающим напитком, благотворно влияющим на общий тонус организма.

Чай «Черный гость»

Требуется: 1 стакан сушеной черники, 1 стакан сушеной голубики, 3 стакана воды, сахар.

Способ приготовления. Сушеную чернику и голубику промойте в горячей воде, поместите в кипящую воду и поварите 10–15 минут. Когда черника размягчится, отвар процедите. Оставшуюся мезгу тщательно растолките, добавьте в нее воды и еще раз поварите в течение 30 минут. Затем опять процедите в остывший отвар, добавьте в него сахар и поварите минут 5. Готовый напиток слейте через ситечко и подайте к столу горячим. К такому чаю великолепным дополнением будет варенье из черники.

Чай из замороженных ягод

Требуется: 1 стакан замороженной вишни, 1 стакан замороженной малины и клубники, 3 стакана воды, сахар, 4 ст. л. черного листового чая.

Способ приготовления. Ягоды разморозьте, промойте теплой кипяченой водой, засыпьте сахаром и оставьте на 20–30 минут. Когда ягоды дадут сок, слейте его, а сами ягоды тщательно отожмите. Отдельно заварите черный листовой чай, процедите его, а отвар введите в ягодный сок. Напиток тщательно перемешайте, доведите до кипения и разлейте по бокалам. К столу подавайте горячим, украсив свежими ягодами. Можно подать к такому чаю мед.

Русские традиции

На Руси считалось, что лучшая заварка получится только в том случае, если вода не полностью закипит, а по ней пойдет множество мельчайших пузырьков, образующих «белый ключ». Раньше идеальные условия для этого создавал кипяток из самовара. По звукам, которые он издавал, можно было легко определить стадию кипения воды. Хозяйка всегда знала: раз самовар шумит, значит кипяток готов. Появившийся позже электрический самовар утратил эту способность – он быстро нагревается и быстро остывает. В наше время только чайники со свистком оповещают о кипении воды «белым ключом».

Чай ягодно-винный

Требуется: 50 г легкого вина, 1 стакан морошки, 1 стакан клубники, 1/2 стакана вишни, сахар, 1/2 л воды, 4 ст. л. черного чая.

Способы приготовления. Заварите черный чай. Через 30 минут процедите его через ситечко, смешайте с сахаром и еще раз вскипятите. Ягоду тщательно промойте, очистите от чашелистиков и косточек. Затем размягчите ее и отожмите сок. Готовый сок процедите через ситечко, соедините с вином, тщательно перемешайте и тонкой струйкой влейте в горячий чай. Готовый напиток еще раз перемешайте, разлейте по бокалам и подайте к столу. В дополнение к чаю подайте сыр.

Глава 10. Цветочный чай

Одним из самых любимых, вкусных и полезных напитков является цветочный чай. Употребление цветочного чая известно с очень давних пор. Древние славяне готовили чай не только из лекарственных трав, ягод, почек и листьев деревьев, но и из цветов, цветочных лепестков. Чай из липового цвета, чай из цветков мяты, душицы, ромашки известны с незапамятных времен и пользуются огромной популярностью до сих пор. И дело не только в приятном запахе, который имеют большинство цветов, а значит, и цветочные чаи, дело в том, что цветочная часть любого растения содержит такие полезные для организма вещества, которых нет ни в листьях, ни в стеблях, ни в корнях растений.

Многие люди предпочитают цветочные чаи всем остальным из-за неповторимого аромата, который свойствен многим цветам. Аромат цветов зависит от содержания в них эфирных масел, которые благотворно влияют на нервную систему человека. При этом одни цветочные чаи являются тонизирующими, возбуждающими, а другие, наоборот, – успокаивающими. Таким образом, различные цветочные чаи являются отличным средством, способным не только поднять настроение своим приятным вкусом, но и нормализовать работу сердца, снять напряжение и тем самым улучшить самочувствие. В целом, регулярное употребление цветочного чая эффективно для стимуляции деятельности иммунной системы.

Чайные советы

Лепестки цветов граната, добавленные в заварочный чайник, придадут чайному настою малиновый оттенок и кисловатый вкус. Такой напиток можно употреблять как в горячем, так и в холодном виде. Он сохраняет свои вкусовые качества надолго.

Сейчас в продаже можно встретить огромное разнообразие сортов чая, среди которых есть и цветочные (жасминный, липовый, ромашковый и др.). Приготовить необходимые компоненты для цветочного чая можно и в домашних условиях, главное – правильно заготовить и хранить цветы для него. Основной способ заготовки цветов для чая – сушка.

Сбор цветов производится, как правило, поздней весной или в начале лета, однако некоторые цветы лучше собирать в середине лета. Так же как и лекарственные травы, собирать цветы необходимо в ясные, сухие дни.

Прежде чем приступать к сушке цветов, лучше сразу отделить цветочную часть от стебля и листьев и хранить цветки отдельно. У крупных цветов (таких как роза) следует предварительно отделить лепестки. Лепестки цветов и цветочные бутоны следует разложить на деревянной доске или плотном листе бумаги (картоне) и сушить их в течение 10–20 дней в сухом месте, недоступном для попадания прямых солнечных лучей.

Кроме того, соцветия можно сушить и в духовке, для чего их следует сначала перебрать, а потом поместить на противень и подсушить в духовке в течение 10 минут.

Высушенные цветы необходимо поместить в стеклянные баночки из темного или непрозрачного стекла или в бумажные или льняные мешочки и хранить их в сухом, темном месте. Не рекомендуется готовить чай из свежесобранных цветов, поскольку в свежем виде в большинстве из них содержатся активные вещества, вредные для организма.

Готовить цветочный чай можно как из целых цветков и лепестков, так и из цветочного порошка. Для приготовления порошка необходимо предварительно измельчить высушенные цветы и лепестки при помощи специальной ступки и пестика.

Приготовить цветочный чай можно как из соцветий одного растения, так и из цветочного сбора. Цветочный чай готовится двумя различными способами. В первом случае цветки заливают кипятком и оставляют для настаивания, во втором – делают цветочный отвар. Но каким бы способом ни был приготовлен цветочный чай, он все равно будет обладать чудесным ароматом и окажется очень вкусным и полезным.

Липовый чай

Требуется: 2 ст. л. липового цвета, 1 л воды, сахар, мед.

Способ приготовления. Фарфоровый или керамический чайник ополосните кипятком, засыпьте в него липовый цвет, залейте кипятком, накройте крышкой, а затем – салфеткой. Выдержите 10–15 минут, чтобы чай настоялся. Затем разлейте по чашкам. Отдельно подайте сахар и мед.

Жасминовый чай

Требуется: 3 ст. л. лепестков жасмина, 1 л воды, сахар.

Способ приготовления. Фарфоровый чайник ополосните кипятком, всыпьте в него сухие лепестки жасмина, залейте кипятком, накройте чайник крышкой, а сверху – салфеткой. Настаивайте цветки в течение 10–15 минут, после чего разлейте чай в чашки через ситечко. В готовый чай добавьте сахар.

Яблоневый чай

Требуется: 2 ст. л. яблоневого цвета, 1/2 л воды, сахар, мед.

Способ приготовления. Керамический чайник ополосните кипятком, засыпьте в него яблоневый цвет и залейте цветы кипятком. Чайник накройте крышкой, а сверху – тканевой салфеткой. Заваривайте чай в течение 10 минут, после чего разлейте в керамические или стеклянные чашки, процеживая через ситечко. В готовый чай добавьте сахар или мед. Можно подать чай с яблочным вареньем или джемом.

Пословицы и поговорки о чае

Береги в доме добро, в чае тепло.

Чай из цветков календулы и мяты

Требуется: 1 ст. л. цветков календулы, 1 ст. л. цветов мяты перечной, 1/2 л воды, сахар.

Способ приготовления. Сухие цветы календулы и мяты измельчите в ступке при помощи деревянного пестика и засыпьте их в фарфоровый чайник, предварительно ополоснув его кипятком. Залейте цветы кипятком и закройте чайник крышкой, а сверху накройте заварочный чайник тканевой салфеткой. Настаивайте чай в течение 10–15 минут, после чего разлейте в керамические или стеклянные чашки, процеживая через ситечко. В готовый чай добавьте сахар.

Чай из одуванчика и душицы

Требуется: 1 ст. л. лепестков одуванчика, 1 ст. л. цветов душицы, 1 л воды, сахар, мед.

Способ приготовления. Лепестки одуванчика и цветы душицы измельчите и заполните полученным сбором фарфоровый чайник, предварительно ополоснув его кипятком. Залейте цветочный сбор кипятком. Заварочный чайник накройте крышкой, а сверху – плотной тканевой салфеткой. Заваривайте чай в течение 10–15 минут, после чего разлейте в фарфоровые, керамические или стеклянные чашки, процеживая через ситечко. В готовый чай добавьте сахар и немного меда.

Чай из розовых лепестков

Требуется: 1 ст. л. розовых лепестков, 1/2 л воды, сахар, 1 ст. л. липового меда.

Способ приготовления. Розовые лепестки поместите в фарфоровый заварочный чайник и залейте их кипятком. Закройте чайник крышкой, сверху укрыв его тканевой салфеткой. Заваривайте чай 10–15 минут, после чего разлейте в чашки, процеживая через ситечко. В готовый чай добавьте сахар и липовый мед.

Ромашковый чай

Требуется: 2 ст. л. цветков ромашки аптечной, 1/2 л воды, сахар.

Способ приготовления. Сухие цветы ромашки измельчите в ступке при помощи деревянного пестика и засыпьте их в фарфоровый чайник, предварительно ополоснув его кипятком. Залейте цветы кипятком и закройте чайник крышкой, сверху накрыв его плотной тканевой салфеткой. Заваривайте чай в течение 10 минут, после чего разлейте в керамические или стеклянные чашки, процеживая через ситечко. В готовый чай добавьте сахар.

Чай из арники и ромашки

Требуется: 1–2 ст. л. цветков арники, 1 ст. л. цветов ромашки аптечной, 2 1/3 стакана воды, сахар, 40 г цветочного меда.

Способ приготовления. Цветы арники и ромашки измельчите в ступке при помощи деревянного пестика и засыпьте их в фарфоровый чайник, предварительно ополоснув его кипятком. Залейте цветочный сбор кипятком и закройте чайник крышкой. Заваривайте чай в течение 15–20 минут, после чего разлейте в чашки. В готовый чай добавьте сахар и цветочный мед.

Русские традиции

В некоторых семьях можно услышать, что «чай вреден детям». Это высказывание берет свое начало еще с далеких времен, когда чай был очень дорогим удовольствием. Взрослые пили чай, а детям давали только молоко. Когда дети просили напиток, то им отвечали, что чай вреден для детей. На самом деле чай можно пить и детям и взрослым.

Чай из цветков душицы и зверобоя

Требуется: 1 ст. л. цветков душицы, 2 ст. л. цветов зверобоя мяты перечной, 2 1/3 стакана воды, сахар.

Способ приготовления. Сухие цветы душицы и зверобоя измельчите и засыпьте их в фарфоровый чайник, предварительно ополоснув его кипятком. Залейте цветы кипятком и закройте чайник крышкой, сверху накройте тканевой салфеткой. Заваривайте чай 10–12 минут, после чего разлейте в чашки, процеживая через ситечко. В готовый чай добавьте сахар.

Чай из цветков черемухи и мяты

Требуется: 1 ст. л. черемухового цвета, 1 ст. л. сухих цветов мяты перечной, 2 1/3 стакана воды, сахар.

Способ приготовления. Черемуховый цвет и цветы мяты измельчите в ступке при помощи деревянного пестика и засыпьте их в керамический чайник, ополоснув его кипятком. Залейте цветы кипятком и закройте чайник крышкой, а сверху – плотной тканевой салфеткой. Заваривайте чай в течение 10–15 минут, после чего разлейте в керамические или стеклянные чашки, процеживая через ситечко. В готовый чай добавьте сахар.

Чай из цветов тысячелистника

Требуется: 1 ст. л. цветов тысячелистника, 1/2 л воды, сахар.

Способ приготовления. Сухие цветы тысячелистника измельчите в ступке при помощи деревянного пестика и засыпьте их в керамический чайник, ополоснув его кипятком. Залейте цветы кипятком и закройте чайник крышкой, а сверху – плотной тканевой салфеткой. Заваривайте чай в течение 20–30 минут, после чего разлейте его в керамические или фарфоровые чашки, процеживая через ситечко. В чашки с чаем добавьте несколько ложек сахара.

Чай с лепестками пиона и шиповника

Требуется: 1 ч. л. лепестков пиона, 1 ст. л. лепестков шиповника, 2 1/3 стакана воды, сахар.

Способ приготовления. Лепестки пиона и шиповника мелко нарежьте и растолките в ступке при помощи деревянного пестика. Полученную цветочную заварку засыпьте в фарфоровый чайник, ополоснув его кипятком. Залейте цветы кипятком и закройте чайник крышкой, а сверху – плотной тканевой салфеткой. Заваривайте чай в течение 10 минут, после чего разлейте в чашки, процеживая через ситечко. В чашки с чаем добавьте сахар.

Чай с цветами маргаритки и василька

Требуется: 1 ст. л. цветов маргаритки, 1 ст. л. цветов полевого василька, 1 л воды, мед.

Способ приготовления. Сухие цветы засыпьте в фарфоровый чайник, предварительно ополоснув его кипятком. Залейте цветы кипящей водой и закройте чайник крышкой, а сверху – плотной тканевой салфеткой. Заваривайте цветочный чай 10–20 минут, после чего разлейте в керамические или стеклянные чашки, процеживая через ситечко. В чашки с чаем добавьте несколько ложек меда и размешайте.

Чай с цветками лаванды и ромашки

Требуется: 1 ч. л. лепестков лаванды, 1 ст. л. цветов ромашки аптечной, 2 1/3 стакана воды, сахар.

Способ приготовления. Сухие лепестки лаванды и цветы ромашки аптечной растолките в ступке при помощи деревянного пестика. Полученную цветочную заварку засыпьте в фарфоровый чайник, предварительно ополоснув его кипятком. Залейте цветы кипятком и закройте чайник крышкой. Заваривайте чай в течение 10–12 минут, после чего разлейте в чашки, процеживая через ситечко. В чашки с чаем добавьте сахар.

Шиповниковый чай

Требуется: 2 ст. л. лепестков шиповника, 1/2 л воды, сахар.

Способ приготовления. Лепестки шиповника измельчите и засыпьте в фарфоровый чайник, ополоснув его кипятком. Залейте цветочную заварку кипящей водой и закройте чайник крышкой, а сверху – плотной тканевой салфеткой. Заваривайте чай в течение 10 минут, после чего разлейте в чашки, процеживая чай через ситечко. В чашки с чаем добавьте сахар.

Русские традиции

Наши предки очень любили пить чай, сопровождая чаепитие прибаутками. Свидетельством тому служат сохранившиеся до наших дней фарфоровые чашки с блюдцами завода Спрягина середины XIX века. На каждой из них написана своя присказка, вроде: «Кяхтинский чай и муромский калач – завтракает богач».

Чай с цветами мать-и-мачехи и мяты

Требуется: 1 ст. л. цветов мать-и-мачехи, 1 ст. л. цветов мяты перечной, 2 1/3 стакана воды, сахар, мед.

Способ приготовления. Сухие цветы мать-и-мачехи и мяты перечной измельчите и поместите в фарфоровый заварочный чайник, ополоснув его предварительно кипятком. Залейте цветочную заварку кипятком и накройте крышкой, а сверху – плотной тканевой салфеткой. Заваривайте чай в течение 10–15 минут, после чего разлейте его в чашки, процеживая через сито. В чашки с чаем добавьте сахар или мед.

Сборные цветочные чаи

Вариант 1

Требуется: 1 ст. л. лепестков розы, 1 ст. л. цветов ромашки, 1 ч. л. цветов белой яснотки, 1 ч. л. цветов цикория обыкновенного, 1 л воды, сахар.

Способ приготовления. Лепестки розы, цветы ромашки, белой яснотки и цикория измельчите и растолките в ступке при помощи деревянного пестика. Полученный цветочный порошок засыпьте в фарфоровый чайник, ополоснув его кипятком. Залейте цветочную заварку кипятком и закройте чайник крышкой. Заваривайте чай в течение 10–12 минут, после чего разлейте в чашки, процеживая через мелкое сито. В чашки с чаем добавьте сахар.

Вариант 2

Требуется: 1 ч. л. цветов шиповника, 1 ч. л. цветов ромашки, 1 ч. л. цветов тысячелистника, 1 ч. л. цветов календулы, 1 л воды, сахар.

Способ приготовления. Цветочный сбор измельчите при помощи ступки и пестика до порошкообразного состояния. Полученную цветочную заварку засыпьте в фарфоровый чайник и залейте кипятком. Накройте чайник крышкой, а сверху – плотной тканевой салфеткой. Заваривайте чай 10–15 минут, после чего разлейте его в чашки, процеживая через ситечко. В чашки с чаем добавьте сахар.

Вариант 3

Требуется: 1 ч. л. цветов арники, 1 ч. л. цветов шалфея, 1 ч. л. цветов мелиссы, 2 1/3 стакана воды, сахар.

Способ приготовления. Из цветочного сбора приготовьте порошок при помощи ступки и деревянного пестика. Полученную цветочную заварку засыпьте в фарфоровый чайник и залейте кипятком. Заварочный чайник закройте крышкой, а сверху накройте плотной тканью. Заваривайте чай в течение 10–15 минут, после чего разлейте его в чашки, процеживая через ситечко. В чашки с чаем добавьте сахар.

Вариант 4

Требуется: 1 ч. л. цветов ромашки аптечной, 1 ст. л. цветов зверобоя, 1 ч. л. цветов белой акации, 1 ч. л. цветов мяты перечной, 1 л воды, сахар, мед.

Способ приготовления. Сухие цветки засыпьте в фарфоровый чайник, предварительно ополоснув его кипятком. Залейте цветочную заварку кипятком и закройте чайник крышкой. Настаивайте чай в течение 10–15 минут, после чего разлейте его в чашки, процеживая через мелкое сито. В чашки с чаем добавьте сахар или мед.

Вариант 5

Требуется: 1 ч. л. первоцвета, 1 ст. л. липового цвета, 1 ч. л. цветов ромашки, 1 ч. л. цветов мяты, 1 л воды, сахар.

Способ приготовления. Сухие цветы засыпьте в фарфоровый чайник, перед этим ополоснув его кипятком. Залейте цветочную заварку кипятком и закройте чайник крышкой. Заварочный чайник накройте крышкой и заваривайте чай в течение 15 минут, после чего процедите его через мелкое сито и разлейте в керамические или стеклянные чашки. В чай добавьте сахар.

Вариант 6

Требуется: 1 ч. л. цветов адониса, 1 ч. л. цветов душицы, 1 ч. л. цветов лекарственного донника, 2 1/3 стакана воды, сахар, мед.

Способ приготовления. Сбор из сухих цветов измельчите и засыпьте его в фарфоровый чайник, предварительно ополоснув его кипятком. Залейте цветочную заварку кипятком, закройте чайник крышкой и накройте его сверху плотной тканью. Заваривайте чай в течение 15–20 минут, после чего процедите его через мелкое сито, разливая в керамические или фарфоровые чашки. В чашки с горячим чаем добавьте сахар или липовый мед.

Вариант 7

Требуется: 1 ч. л. лепестков одуванчика, 1 ч. л. цветков золототысячника, 1 ч. л. цветов лапчатки, 1 ст. л. цветов мяты, 1 л воды, сахар.

Способ приготовления. Сбор из сухих цветов измельчите и засыпьте в керамический заварочный чайник, предварительно ополоснув его кипятком. Залейте цветочную заварку кипятком и закройте чайник крышкой. Заваривайте чай в течение 15–20 минут, после чего разлейте его в керамические или стеклянные

чашки, процеживая через мелкое сито. В чашки с чаем добавьте сахар.

Пословицы и поговорки о чае

С водки бранишься, с чаю веселишься.

Вариант 8

Требуется: 1 ч. л. цветов ромашки, 1 ч. л. цветов лабазника, 1 ч. л. цветов алтея, 2 1/3 стакана воды, мед.

Способ приготовления. Сбор сухих цветов засыпьте в фарфоровый чайник, ополоснув его кипятком. Залейте цветочную заварку кипящей водой и закройте чайник крышкой. Заваривайте чай в течение 10–15 минут, после чего разлейте его в фарфоровые чашки, процеживая через мелкое сито. В чашки с чаем добавьте липовый мед.

Вариант 9

Требуется: 1 ч. л. цветков алтея, 1 ч. л. цветов мать-и-мачехи, 1 ч. л. цветов череды, 2 1/3 стакана воды, мед.

Способ приготовления. Сбор сухих цветов при необходимости измельчите в ступке деревянным пестиком и засыпьте цветочную заварку в фарфоровый заварочный чайник, предварительно ополоснув его кипятком. Залейте цветочную заварку кипятком и закройте чайник крышкой. Настаивайте чай в течение 25–30 минут, после чего процедите через мелкое сито и разлейте в чашки. В горячий чай добавьте липовый мед.

Вариант 10

Требуется: 1 ч. л. цветков багульника, 1/2 ч. л. цветов мяты, 1 ч. л. цветов зверобоя, 1/2 ч. л. цветов девясила, 1 ч. л. цветов первоцвета, 1 л воды, сахар.

Способ приготовления. Сбор из сухих цветов измельчите и засыпьте в фарфоровый чайник, ополоснув его предварительно кипятком. Цветочную заварку залейте кипятком и закройте чайник крышкой. Заваривайте чай в течение 15–20 минут, после чего разлейте в чашки, процеживая через мелкое сито. В чашки с чаем добавьте сахар.

Вариант 11

Требуется: 1 ч. л. цветов пижмы, 1 ч. л. цветов

тысячелистника, 1 ч. л. цветов мяты перечной, 1 л воды, мед.

Способ приготовления. Сбор сухих цветов измельчите и засыпьте в фарфоровый чайник, ополоснув его кипятком. Залейте цветочную заварку кипятком и закройте чайник крышкой. Заваривайте чай 10–15 минут, после чего разлейте в фарфоровые чашки, процеживая через мелкое сито. В чашки с чаем добавьте цветочный мед.

Вариант 12

Требуется: 1 ч. л. цветов калины обыкновенной, 1 ст. л. цветов мелиссы, 1 ч. л. цветов шалфея, 1 ч. л. цветов алтея, 2 1/3 стакана воды, сахар.

Способ приготовления. Сбор сухих цветов засыпьте в фарфоровый чайник, предварительно ополоснув его кипятком. Залейте цветочную заварку кипятком и закройте чайник крышкой. Заваривайте чай 10–12 минут, после чего разлейте в чашки, процеживая через мелкое сито. В чашки с горячим чаем добавьте сахар.

Вариант 13

Требуется: 1/2 ч. л. цветов шиповника, 1 ч. л. цветов ромашки, 1 ч. л. цветов арники, 1 ч. л. цветов душицы, 2 1/3 стакана воды, сахар.

Способ приготовления. Сбор сухих трав засыпьте в фарфоровый заварочный чайник, предварительно ополоснув его кипятком. Залейте цветочную заварку кипятком, закройте чайник крышкой и накройте его плотной тканью. Заваривайте чай в течение 15–20 минут, затем процедите его через мелкое сито и разлейте в керамические чашки. В чашки с горячим чаем добавьте сахар.

Вариант 14

Требуется: 1/2 ч. л. липового цвета, 1 ч. л. первоцвета, 1 ч. л. цветов мелиссы, 1 ч. л. цветов тысячелистника, 2 1/3 стакана воды, сахар, мед.

Способ приготовления. Измельченный сбор сухих трав засыпьте в фарфоровый заварочный чайник, предварительно ополоснув его кипятком. Залейте заварку кипятком, закройте чайник крышкой и накройте его плотной тканью. Заваривайте чай в течение 20 минут, затем процедите его через мелкое сито и разлейте в чашки. В чашки с горячим чаем добавьте сахар или

мед.

Глава 11. Английский чай

Английские традиции

Великобритания занимает одно из первых мест по употреблению чайного напитка, ее традиции давно распространились по странам Европы, английские колонии также переняли многие традиции чаепития, к тому же они дошли и до такой страны, как Соединенные Штаты Америки.

Чайные советы

Чтобы получить великолепный напиток, возьмите немного черного чая (можно с фруктовым ароматом), добавьте при его заваривании в чайник немного корицы, кардамона и ягод бузины. Настаивайте примерно 8 минут, а затем разлейте по чашкам и разбавьте кипятком. Сахар следует положить по вкусу.

Англия – одна из тех стран, которые предпочитают чай всем другим напиткам. Англичане пьют чай и за завтраком, и за обедом, и за ужином, у них даже есть свои чайные церемонии, которые они проводят в вечернее время. В Англии часто в гости приглашают на чай.

Культ чая у каждой английской семьи свой, у одних – это вечернее чаепитие после рабочего дня, у других – это чай на завтрак с круасанами или бутербродами. Англичане пьют чай строго в определенное время: утренний чай – примерно в 7 часов, перед работой, в обеденный перерыв проводится второе чаепитие, оно приходится на время лаанча – это 13 часов дня. Перекусив в кафе, англичане берут себе чашечку крепкого чая. Ну и, конечно, это вечернее чаепитие, которое приходится на 17 часов (всемирно известный файв о'клок). Придя с работы, каждый англичанин с удовольствием коротает время за чашечкой чая.

В Англии самые разнообразные проблемы решаются зачастую именно за чашкой чая, многие деловые встречи также проводятся в кафе с чашкой чая в руке. Англичане относятся к чаю очень серьезно, они не станут пить некрепкий чай или изменять привычное время чаепития. Приглашая на чай друзей или деловых партнеров, англичане обязательно посылают им приглашение. Его высылают по почте за несколько часов до того, как состоится сама церемония или просто вечернее чаепитие. Если же приглашают на обеденный чай, то приглашение высылают днем раньше.

В Англии предпочитают пить чай с молоком, это чайная традиция страны, но столь же традиционным считается и чай с

лимоном. В этот напиток часто добавляют и малиновый сок или экстракт. Такой чай пьют обязательно горячим, чтобы он был с паром. В этот напиток не кладут сам лимон, а просто выжимают из него сок, количество сока может быть разным, это зависит от вкусов и пристрастий человека, но англичане серьезно относятся к способам приготовления чая – они не позволят себе сначала налить чай и лишь потом лимонный сок, сначала в бокал льют сок – это тоже своего рода традиция.

Так же, с соблюдением всех условностей, готовится и чай с молоком. По традиции, англичане наливают чай в молоко. Они считают, что если в чай наливать молоко, то его вкус испортится, не будет столь приятным и крепким. Аромат чая так же страдает, если не соблюдать правильного приготовления. Если англичанин не соблюдает этой традиции, он считается невежественным. В некоторых других странах есть так называемая «традиция половины бокала» или, наоборот, полного, а в Англии несоблюдение очередности в налитии напитка так же принимается за неуважение к тому, кому он будет подан. Уважающий себя англичанин ни за что не притронется к такому бокалу.

Молоко для чая должно быть теплым, слегка подогретым, чтобы не испортить вкуса и аромата напитка. Если молоко остывает к тому времени, когда чай будет готов, то его нужно снова подогреть. Так чай получается более горячим и вкусным.

Еще одна традиция чаепития заключается в количестве чая, если в некоторых странах пьют крепкий чай и очень много, к примеру в чайхане можно просидеть весь день, потягивая пиалу за пиалой, то англичане пьют определенное количество чая за один раз. Они считают, что большое количество жидкости употреблять ни к чему, поскольку это плохо сказывается на здоровье. За раз англичане выпивают две, максимум три чашки крепкого чая, причем молока в нем примерно 20–30 %.

Довольно часто молоко заменяется сливками, от этого чай становится более вкусным и ароматным, сливок, правда, кладут немного меньше, так как они более жирные.

Что касается блюдца, то по поводу его употребления мнения англичан расходятся. Одни говорят, что блюдце просто необходимо, в него и ложку можно положить, и кусочек сахара, и просто налить чай, если он слишком горячий. Другие же пьют чай просто из бокалов, не пользуясь блюдцами. В этой стране предпочитают пить сладкий чай, он имеет более приятный вкус, к тому же он более калорийный. В кафе подают чай без сахара только в исключительных случаях, когда клиент выразил такое желание. Чай с лимоном также пьют сладким, но в этом случае

сахара кладут немного меньше.

Чай с лимоном чаще пьют на завтрак и во время дневного ланча, с молоком – на ужин. Считается, что чай с лимоном и малиновым соком более калорийный, его пьют, чтобы поддержать силы в течение рабочего дня, а чай с молоком действует на организм расслабляюще, поэтому его предпочитают пить вечером, перед отходом ко сну.

Русские традиции

Первую чашку с чаем хозяйка дома всегда подавала главе семьи, а потом уже всем остальным домочадцам. Размер чашки тоже зависел от возраста членов семьи. Чем старше человек, тем больше ему доставалась кружка. Детям обычно наливали слабый чай.

Поскольку к чаю в Англии относятся довольно серьезно, то и сорта выбираются только качественные, хорошие. Ни один англичанин не станет заваривать гранулированный чай, выбираются только крупнолистовые черные сорта. Состав чая примерно следующий: на 80 % – это чай, привезенный из Южной Азии (50–55 % индийского чая и 25–30 % цейлонских сортов). Остальное количество достается восточно-африкансому чаю. Очень редко англичане используют китайский чай.

Чай мятный со сливками

Требуется: 3 ст. л. мяты (сушеной), 1/4 лимона, 1 л воды, 1/2 стакана сахара, 1 стакан сливок, кориандр.

Способ приготовления. Мяту засыпьте в чайник, залейте ее кипятком, поставьте на огонь и кипятите в течение 2–3 минут. Затем добавьте мелко нарезанный лимон и кориандр, накройте посуду крышкой и оставьте на несколько минут, чтобы напиток настоялся. Далее процедите его. Отдельно взбейте сливки с сахаром в крепкую пену. Горячий чай немного остудите, разлейте по чашкам или бокалам, сверху осторожно поместите взбитые сливки. Напиток подавайте к десертному столу непосредственно после приготовления.

Кастэрд, или яичный чай

Требуется: 5–6 ч. л. черного чая, 2 стакана сливок, 4–5 яичных желтка, 1/2 стакана кипятка, 130 г сахара.

Способ приготовления. В большом чайнике заварите чай, залив его 1/2 стакана кипятка. Затем добавьте горячие сливки и дайте чаю настояться в течение 10–15 минут. Разотрите яичные желтки с сахаром, взбейте их и, смешав с 1/2 стакана чая, влейте в чайник, все тщательно размешайте в течение 2–3 минут. Затем закройте чайник и дайте настояться еще в течение 2–3 минут. Напиток употребляйте в горячем виде.

Медовый чай

Требуется: 4 ч. л. черного чая, 1/2 л воды, 1/2 л молока, 4 ст. л. меда.

Способ приготовления. Черный чай залейте кипятком и дайте ему настояться в течение 5–7 минут, затем процедите его, добавьте мед и хорошенько размешайте. Получившийся состав влейте в кипящее молоко и снимите напиток с огня. Разлейте чай по чашкам или бокалам и подавайте к десертному столу. Напиток можно употреблять как в горячем, так и в охлажденном виде. Он прекрасно утоляет жажду и обладает превосходным тонизирующим воздействием.

Чай из сушеной черники со сгущенным молоком

Требуется: 100 г сушеной черники, 1 ч. л. лимонного сока, 4 стакана воды, 1/2 стакана сгущенного молока.

Способ приготовления. Сушеные ягоды черники положите в чайник, залейте их холодной водой и поставьте на огонь. Доведите состав до кипения и держите его на огне еще 8—10 минут. По истечении этого времени снимите отвар с огня и оставьте его для настаивания еще примерно на час. Далее настой процедите, добавьте в него лимонный сок, сгущенное молоко и еще раз доведите до кипения. Готовый чай разлейте по чашкам и подавайте к столу. Напиток можно употреблять как в холодном, так и в горячем виде. Отдельно к чаю можно подать варенье или мед.

Чайные советы

Вкус зеленого чая прекрасно сочетается с ароматом мелиссы. Чтобы получить великолепный согревающий напиток, следует добавить в чайник немного травы (можно измельчить ее и смешать с зеленым чаем), заварить кипятком, настоять, а при разливании чая по чашкам в каждую налить немного белого вина и подсластить по вкусу.

Чай цитрусовый со сгущенным молоком

Требуется: 3 ч. л. черного чая, 3 стакана воды, 3 ст. л. апельсинового сиропа, 1/2 ч. л. лимонного сока, 3 ст. л. сгущенного молока, гвоздика, корица.

Способ приготовления. Черный чай залейте кипятком и дайте ему настояться в течение 3–5 минут. Затем процедите состав, добавьте апельсиновый сироп, лимонный сок, сгущенное молоко, гвоздику, корицу и доведите состав до кипения.

Ананасовый молочный чай

Требуется: 5 ч. л. черного чая, 1 л воды, 1/2 л ананасового сока, 1/2 стакана молока, 2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Черный чай залейте кипятком и дайте ему настояться в течение 3–5 минут. Далее состав процедите, добавьте сахар и хорошенько размешайте. Чай остудите, добавьте охлажденное кипяченое молоко и ананасовый сок, хорошо размешайте, поставьте в холодильник на 30–40 минут, а затем разлейте по высоким стаканам или бокалам.

Чай пряный со сливками

Требуется: 10 ч. л. черного чая, 3 стакана воды, 3 ст. л. жженого сахара, 1 стакан ананасового сока, 1 стакан апельсинового сока, 1 палочка корицы, 3 гвоздики, 1 яблоко, семена кориандра, зернышки гвоздичного перца, 1 стакан сливок.

Способ приготовления. Залейте заварку кипятком и дайте составу настояться в течение 3 минут. Затем процедите его, доведите до кипения, добавьте жженый сахар, ананасовый и апельсиновый соки, корицу, гвоздику, кориандр, гвоздичный перец и мелко нарезанное яблоко. Дайте смеси настояться в течение 15–20 минут. Отдельно взбейте сливки. Чай разлейте по чашкам или бокалам, сверху осторожно поместите сливки и подавайте к столу. Напиток употребляйте сразу же после приготовления.

Липовый чай с молоком

Требуется: 2 ст. л. липового цвета, 1 л воды, сахар или мед, 1 стакан молока, гвоздика.

Способ приготовления. Поместите липовый цвет в чайник и залейте его кипятком. Дайте ему настояться в течение 1–2 минут, затем добавьте в чайник кипящее молоко и гвоздику. Накройте посуду с жидкостью крышкой или салфеткой и оставьте настаиваться в течение 10–15 минут. Затем состав процедите и разлейте по чашкам или бокалам. Подавайте к десертному столу в горячем виде. Сахар или мед можно подать отдельно либо заранее разложить по порциям. Этот чай прекрасно тонизирует, позволяет быстрее согреться и обладает лечебными свойствами.

Брусничный чай с молоком

Требуется: 3 ст. л. брусничных листьев, 1 л воды, 4 ст. л. меда, 1 стакан молока.

Способ приготовления. Сушеные листья брусники залейте кипятком и дайте им настояться в течение 10–15 минут. Далее напиток процедите и добавьте кипящее молоко и мед. Все хорошенько размешайте и разлейте по бокалам или чашкам. К десертному столу подавайте в горячем виде.

Русские традиции

В прошлом веке чай хранили в жестяных коробках. Они были расписаны жанровыми сценами из народной жизни. Такие коробки выпускали известные фирмы Высоцкого, Спорова, братьев Расторгуевых, товарищество «Караван». Однако предки наши хранили чай не только в жестяных емкостях. Очень современно благодаря строгости линий смотрелась в обеспеченных домах голубая стеклянная чайница дома Перловых. Также существовали и совсем необычные для наших дней чайницы внушительных размеров примерно фунта на три, которые изготовляли из папье-маше на фабрике Вишнякова. Такие чайницы были расписаны в стиле палехских шкатулок. В некоторых домах они сохранились до наших дней – и что характерно, пережившая трех царей и годы советской власти, чайница обладает завидным «здоровьем». Чай в такой емкости надолго сохраняет свои качества.

Земляничный чай

Требуется: 3 ч. л. байхового чая, 1 ст. л. земляничных листьев, 3 ст. л. меда, 1/2 л молока, 1/2 л воды.

Способ приготовления. Заварку смешайте с высушенными листьями земляники, поместите в чайник и залейте кипятком. Когда состав настоится в течение 2–3 минут, добавьте мед и хорошенько размешайте. Настой процедите и влейте кипящее молоко. Готовый напиток разлейте по бокалам или стаканам, украсьте их края веточкой земляники и подавайте к десертному столу. Напиток можно употреблять как в горячем, так и в охлажденном виде.

Малиновый чай с молоком

Требуется: 1 стакан малинового сиропа, 6 ч. л. черного чая, 3 стакана воды, 1/2 л молока, гвоздика.

Способ приготовления. Заварку и гвоздику поместите в предварительно ошпаренный чайник и залейте кипятком. Дайте настояться в течение 3–5 минут. Затем процедите напиток и влейте горячее молоко. Все хорошенько перемешайте. Добавьте малиновый сироп. Напиток охладите. Разлейте по бокалам или стаканам, края которых можно украсить свежей малиной, и подавайте к десертному столу.

Чай «Персик»

Требуется: 3 ч. л. заварки, 1/2 л воды, 1 стакан молока, 1 стакан персикового сиропа, 1 ч. л. дынного сиропа, несколько кусочков льда.

Способ приготовления. Чай засыпьте в чайник или другую термостойкую посуду и залейте кипятком. Дайте составу настояться в течение 2–3 минут. Затем настой процедите, добавьте горячее молоко и остудите. Далее влейте в него персиковый и дынный сиропы, хорошо перемешайте и охладите. В бокалы или стаканы поместите кусочки льда, разлейте готовый напиток и подавайте к десертному столу. Употреблять его желательно сразу же после приготовления.

Чай «Южный»

Требуется: 2 ч. л. байхового чая, 3 ст. л. какао-сиропа, 1/2 стакана малинового сиропа, 1 1/2 стакана воды, 1/2 стакана сливок, несколько кусочков льда.

Способ приготовления. В чайник насыпьте заварку и залейте ее кипятком. Дайте составу настояться в течение 2–3 минут. Затем настой процедите и остудите. Далее добавьте в него какао-сироп, малиновый сироп и охладите. Сливки взбейте в густую пену. Разложите по стаканам или бокалам лед. Наполните их готовым напитком, а сверху поместите взбитые сливки. Напиток подавайте к десертному столу непосредственно после приготовления.

Облепиховый чай

Требуется: 3 ч. л. байхового чая, 1/2 л кипятка, 1/2 стакана кислого молока, 1 стакан облепихового сока, 3 ст. л. цветочного меда.

Способ приготовления. Насыпьте заварку в чайник и залейте кипятком. Дайте составу настояться в течение 3–5 минут. Смешайте облепиховый сок с медом и молоком. Чай процедите и остудите. В бокалы сначала влейте облепиховый состав, затем долейте чай и сильно охладите. После этого подавайте напиток к десертному столу.

Чайные советы

Можно приготовить великолепный чай с соком черной смородины. Для этого нужно сначала заварить крепкий чай, дать ему настояться в течение 5 минут, а потом добавить сироп черной смородины в количестве, равном примерно 1/4 объема заварки. Такой чай не только очень вкусен, но и содержит много витамина С.

Чай «Лесной»

Требуется: 3 ст. л. черного чая, 1/2 л воды, 1 стакан молока, 1/2 стакана орехового сиропа.

Способ приготовления. Заварку поместите в термостойкую посуду и залейте кипятком. Дайте составу настояться в течение 2–3 минут. Затем процедите его, добавьте молоко, ореховый сироп и хорошенько размешайте. Употреблять напиток можно как в горячем, так и в охлажденном виде. К десертному столу подавайте вместе с сухим печеньем.

Чай «Здоровье»

Требуется: 3 ст. л. черного чая, 1/2 л воды, 1 ст. л. лимонного сока, 3 ст. л. ванильного сиропа, 3 ст. л. меда, 3–4 гвоздички, 1/2 стакана молока.

Способ приготовления. Заварку насыпьте в чайник, добавьте гвоздику и залейте кипятком. Дайте составу настояться в течение 3–4 минут. Затем процедите, влейте лимонный сок, ванильный сироп, мед и молоко. Хорошенько размешайте, поставьте на огонь и доведите до кипения. После чего снимите с огня и разлейте по бокалам или чашкам. Употребляйте чай непосредственно после приготовления. Этот напиток особенно хорош в прохладное время года и подходит к любой выпечке.

Чайно-молочная смесь

Требуется: 4 ст. л. смеси зеленого и черного чая, 3 стакана воды, 1 ч. л. лимонного сока, 1/2 стакана сгущенного молока, 1 гвоздичка, несколько зерен кориандра.

Способ приготовления. Заварку положите в термостойкую посуду, добавьте гвоздику, кориандр и залейте кипятком. Дайте составу настояться в течение 2–3 минут. После этого процедите смесь и добавьте лимонный сок. Добавьте сгущенное молоко и все хорошенько перемешайте. Напиток можно употреблять как в горячем, так и в охлажденном виде. Подавайте к десертному столу с выпечкой.

Чай шоколадно-молочный

Требуется: 4 ч. л. черного чая, 1/2 л воды, 1/2 л молока, 1/2 стакана шоколадного сиропа.

Способ приготовления. Заварку положите в чайник или другую термостойкую посуду. Залейте кипятком и дайте составу настояться в течение 2–3 минут. Затем процедите и влейте в процеженный настой кипящее молоко. Состав хорошенько перемешайте и немного остудите. Добавьте шоколадный сироп и еще раз перемешайте. Готовый напиток можно употреблять как в горячем, так и в охлажденном виде. Если вы хотите предложить своим гостям первый вариант, то непосредственно перед подачей к десертному столу доведите состав до кипения и разлейте по бокалам.

Чай «Восточный»

Требуется: 3 ст. л. зеленого чая, 3 стакана молока, 3 ст. л. меда, несколько зернышек кориандра.

Способ приготовления. Заварку насыпьте в термос, залейте ее кипящим молоком, добавьте мед и кориандр и плотно закройте термос крышкой. Дайте составу настояться в течение 2–3 часов. Затем напиток процедите и разлейте по бокалам или чашкам. Подавайте к десертному столу в горячем виде, то есть непосредственно сразу же после приготовления. Этот замечательный чай прекрасно утоляет жажду и является превосходным тонизирующим средством.

Чай шоколадно-ягодный

Требуется: 2 ст. л. черного чая, 3 стакана воды, 1 стакан клубничного сока, 1/2 стакана шоколадного сиропа, 1/2 стакана сливок, несколько кусочков льда.

Способ приготовления. Поместите заварку в чайник и залейте ее кипятком. Дайте составу настояться в течение 2–3 минут, затем процедите. Добавьте клубничный сок, шоколадный сироп и все хорошенько перемешайте. Напиток остудите. Отдельно взбейте сливки. В высокие бокалы или стаканы положите кусочки льда, залейте охлажденным напитком, сверху поместите взбитые сливки. Употребляйте непосредственно после приготовления. Подавайте к десертному столу вместе с различными хлебобулочными изделиями.

Русские традиции

В советские времена, когда так популярны были лозунги, в некоторых столовых можно было увидеть весьма «энергичные» вывески. На кумачовом фоне веселыми желтыми буквами было выведено: «Выпей чайку, забудешь тоску!»

Чай яично-малиновый

Требуется: 3 ч. л. черного чая, 2 стакана воды, 1/2 стакана малинового сиропа, 2 желтка, 1/2 стакана сливок, несколько кусочков льда.

Способ приготовления. Положите заварку в чайник или другую термостойкую посуду. Залейте кипятком и дайте настояться в течение 2–3 минут. Затем состав процедите и остудите. С помощью миксера взбейте желтки и малиновый сироп. Добавьте холодный чай и еще раз все хорошенько перемешайте. Разложите лед по бокалам, затем разлейте готовый напиток, сверху поместите взбитые сливки. Подавайте к десертному столу сразу же после приготовления.

Чай зеленый с молоком

Требуется: 4 г кирпичного зеленого чая, 1/2 л воды, 1 стакан молока, 1 лавровый лист, гвоздика, кориандр, 2 горошка черного перца, соль.

Способ приготовления. В чайник или другую термостойкую посуду поместите кирпичный зеленый чай, залейте его водой и поставьте на медленный огонь. Когда вода закипит, снимите чайник с огня, добавьте лавровый лист, немного молотой гвоздики, кориандр, перец, соль и молоко. Все хорошенько размешайте, поставьте на огонь, доведите до кипения, поварите на очень слабом огне не менее 5 минут. Охлажденный чай процедите сквозь сито и подавайте к столу.

Чай смородиновый с молоком

Требуется: 2 ст. л. гранулированного чая, 1/2 л воды, 3 ст. л. г листьев черной смородины, 3 ст. л. сгущенного молока.

Способ приготовления. Заварку и листья черной смородины поместите в чайник и залейте кипятком. Дайте составу настояться в течение 10–15 минут, после чего процедите. Добавьте сгущенное молоко и хорошенько размешайте. Напиток можно употреблять как в охлажденном, так и в горячем виде. Подавайте к десертному столу вместе со сдобными булочками.

Чай «Торжество»

Требуется: 3 ч. л. гранулированного черного чая, 1/2 л воды, 3 ст. л. листьев вишни, 2 гвоздички, 1 ст. л. красного вина, 2 ст. л. меда, 1 ст. л. сгущенного молока.

Способ приготовления. Листья вишни промойте, смешайте с заваркой, добавьте гвоздику и залейте кипятком таким образом, чтобы жидкость только покрывала заварку. Дайте настояться в течение 5–6 минут. Затем добавьте вино и оставшуюся воду и оставьте еще на 3 минуты. Затем состав процедите, добавьте в него мед и сгущенное молоко, хорошенько перемешайте и разлейте по бокалам. Подавайте напиток непосредственно после приготовления, пока он не успел остыть.

Чай успокаивающий

Требуется: 2 ч. л. листового чая, 3 стакана воды, 2 ст. л. сушеных плодов шиповника, 1 ст. л. листьев земляники, 10 сухих цветов жасмина, 1 ч. л. измельченного корня валерианы, 3 ст. л. меда, 1/2 стакана молока.

Способ приготовления. Предварительно заварите в термосе плоды шиповника небольшим количеством кипятка. Плотно закройте крышку и дайте настояться в течение 30–40 минут. Листья земляники, сухие цветы жасмина и листовой чай также залейте небольшим количеством кипятка и дайте настояться примерно 3–5 минут. Затем состав процедите и остудите. Корни валерианы залейте холодной водой, поставьте на огонь и доведите до кипения. После этого варите еще в течение 10–15 минут. Затем отвар процедите и влейте в него настой шиповника и заварку с травами, добавьте молоко и мед. Все хорошенько размешайте. Напиток можно употреблять как в горячем, так и в охлажденном виде.

Чайные советы

Ананасовый сок прекрасно сочетается со вкусом зеленого чая. Сок (можно с мякотью) следует добавлять в чашки, смешивая его с горячей водой в пропорции 1:1. Для придания неповторимого аромата можно поместить в заварочный чайник палочку корицы.

Чай ягодный со сливками

Требуется: 2 ч. л. байхового чая, 4 ст. л. сушеной земляники, 3 ст. л. сушеных листьев малины, 3 ст. л. сушеных листьев смородины, 3 стакана воды, 1/2 стакана сливок, 3 ст. л. меда.

Способ приготовления. Насыпьте в чайник или другую термостойкую посуду байховый чай, измельченные сушеные листья смородины, малины и ягоды земляники и залейте кипятком. Дайте составу настояться в течение 10–15 минут. После этого настой процедите, добавьте сливки и мед. Напиток можно употреблять как в горячем, так и в охлажденном виде. Подавайте к десертному столу вместе с выпечкой.

Чай шафрановый

Требуется: 3 ч. л. зеленого чая, 2–3 капли шафранового настоя, 3 стакана воды, 3 ст. л. сгущенного молока, 1 ст. л. сахара, ваниль.

Способ приготовления. Положите заварку и ваниль в чайник и залейте кипятком. Дайте составу настояться в течение 3–5 минут. Затем добавьте шафран и оставьте состав еще на несколько минут. Затем напиток процедите, добавьте сгущенное молоко, сахар и все хорошенько размешайте. Подавайте к десертному столу в горячем виде.

Чай смешанный

Требуется: 3 ч. л. черного чая, 2 ч. л. сушеной мяты, 1 ч. л. сушеной ромашки, 2 ч. л. сушеного укропа, 3 ст. л. липового меда, 1/2 л воды, 1/2 л молока.

Способ приготовления. Черный чай и травы поместите в чайник и залейте кипятком. Оставьте его настаиваться на 3–5 минут. Вскипятите молоко и разведите в нем мед. Настой процедите и добавьте в него молочно-медовую смесь. Хорошенько перемешайте и подавайте к десертному столу. Употреблять напиток желательно сразу же после приготовления.

Чайные советы

Мелко нарезанные свежие фрукты служат прекрасной добавкой к чаю. Нарежьте яблоки или груши кусочками, положите в заварочный чайник, засыпьте сухой заваркой и залейте крутым кипятком.

Чай «Ассорти»

Требуется: 2 ч. л. китайского листового чая, 3–4 ягоды клубники, 50 г мякоти ананаса, 2 ст. л. молока, 1/2 л воды.

Способ приготовления. В чайник или другую термостойкую посуду поместите заварку, мелко нарезанную мякоть ананаса и ягоды клубники. Залейте кипятком и оставьте настаиваться в течение 3–5 минут. Напиток процедите и разлейте в чашки. Затем долейте кипяченым молоком. К столу подавайте в горячем виде.

Глава 12. Американский чай

С древнейших времен люди полюбили этот бодрящий, вкусный, полезный, утоляющий жажду напиток – чай. В нашем представлении чай обязательно должен быть горячим. Но на самом деле его можно употреблять и в охлажденном виде, от этого он не потеряют ни терпкого вкуса, ни волшебного аромата, ни целебных свойств, к тому же жажду холодным чаем утолить гораздо проще, да и приятнее, особенно в жаркий летний денек.

И все-таки русским людям свойственно пить именно горячий чай, дуя на темную ароматную жидкость и даже слегка обжигаясь. Поэтому в России холодный чай получил название «американский», поскольку американцы являются основателями традиции употреблять холодный чай со всевозможными добавками, такими как цитрусовые, фруктовые соки и сиропы, ваниль и корица, пищевой лед. И именно американцы являются первооткрывателями самого быстрого и удобного способа заваривания чая – чая, расфасованного в пакетики.

Русские традиции

Во второй половине XIX века чаепитие как составная часть светской жизни породило целую систему сервировки стола, что вызвало к жизни множество специальных предметов, служивших исполнению этого обряда. Самовар, чайник и чайница стали непременными атрибутами специально сервированного чайного стола, который накрывался в столовой. Немного позже, по новой моде, стол начали накрывать отдельно, в другом помещении – кабинете или гостиной. Чай пили несколько раз в день. Именно с него начинался новый день повсеместно, будь то дворец в Царском Селе или провинциальная усадьба с ее размеренным и неторопливым бытом.

А теперь немного истории. В 1908 году американский коммивояжер Томас Салливен стал паковать бесплатно раздаваемые фирмой образцы чайного листа в маленькие шелковые мешочки, случайно опустил один из них в стакан с кипятком и был чрезвычайно удивлен тому обстоятельству, что в результате его неловкости получился весьма вкусный и ароматный чай. После этого курьеза чай, завернутый в шелк или марлю, быстро наводнил американский рынок. Однако такую заварку портил «тряпочный» привкус. Разрешить эту проблему

взялся американский инженер Фэй Осборн. Он стал подыскивать сорт бумаги, который оказался бы дешевле шелка и не придавал бы чаю характерного привкуса.

В 1926 году Осборн случайно наткнулся на манильскую коноплю, из которой вили морские канаты. Через несколько лет Осборн достиг блестящего результата: бумага для пакетиков получилась тонкой, прочной и пористой. Победу бумажных мешочков над тряпочными обеспечило еще одно изобретение Осборна. Он стал соединять края пакетиков горячим прессованием вместо сшивания нитками, тем самым решив проблему «тряпочного» привкуса.

Теперь поговорим о том, как принято подавать холодный чай. Для этого обычно используют стеклянную посуду, в частности, фужеры для коктейлей. Если есть свободное время и желание, можно украсить фужеры дольками лимона или апельсина, которую разрезают и закрепляют на крае фужера. Ягоды и фрукты можно наколоть на пластмассовые или деревянные палочки и опустить в бокал.

Холодный чай также подают с цедрой лимона или апельсина. Для этого с половины лимона или апельсина срезают цедру непрерывной лентой и опускают ее в фужер, оставив один конец цитрусовой «ленты» свисающим за край. В качестве украшения нередко используют подкрашенный пищевой лед. На стекле фужера можно изобразить «иней». Для этого внешний край смачивают водой или лимонной кислотой, затем опускают бокал в сахарную пудру или песок, несколько раз прокручивают и встряхивают для получения сахарного снега.

Чай «Витаминный»

Требуется: 2 ч. л. цейлонского крупнолистового чая, 3 стакана воды, 3 ст. л. сушеного шиповника, 8 ч. л. сахарного песка.

Способ приготовления. 1/2 л воды доведите до кипения и через 1–2 минуты залейте в заварочный чайник, предварительно ополоснув его и поместив в него сухой чай. Оставьте его настаиваться и охлаждаться.

Промытые холодной водой плоды шиповника залейте кипятком и поставьте на слабый огонь на 8—10 минут. Добавьте сахарный песок и хорошо размешайте. Отвар должен настаиваться в течение 10–12 часов. После этого настой шиповника процедите.

Смешайте чай и отвар шиповника. Подавайте чай в бокалах, добавив в каждый по одному кусочку замороженного пищевого льда.

Русские традиции

По воспоминаниям приближенных, государь Александр I весной и летом в седьмом часу утра «кушал чай, всегда зеленый, с густыми сливками и поджаренными гренками и белым хлебом». «Кушал чай» он также в 9-м часу вечера. Установленный им распорядок чаепития сохранялся и в дворянском быту на протяжении нескольких десятилетий.

Чай «Вишенка»

Требуется: 1/2 стакана вишневого сиропа, 2 ч. л. крупнолистового черного чая, 1/2 л воды, 1/4 ч. л. лимонной кислоты, 1/2 стакана вишневого сока, 2 ст. л. сахарного песка, 50 г свежей вишни для украшения.

Способ приготовления. У вишни удалите косточки, засыпьте ягоды сахаром и дайте настояться до образования сока. Поставьте смесь на огонь, доведите до кипения и варите на медленном огне до тех пор, пока сироп не станет густым. Процедите и оставьте остывать.

В формочку для льда залейте вишневый сок и поставьте в морозилку. Смешайте вишневый сироп и свежезаваренный чай. Разлейте по бокалам, которые украсьте ягодами вишни. Перед подачей к столу в бокал положите вишневый лед.

Чай «Лимонная долька»

Требуется: 3 ч. л. черного гранулированного чая, 3 стакана воды, 1 лимон, 3 ст. л. сахарного песка, 3 кубика пищевого льда, 3–5 листочков мяты.

Способ приготовления. Свежезаваренный охлажденный черный чай разлейте по бокалам. Лимон, насадив на нож, ошпарьте кипятком для усиления аромата. Из половины лимона выдавите сок и добавьте его в настой чая. В каждый бокал положите кубик пищевого льда и дольку цитруса. На лимон положите листочки мяты или украсьте им бокалы.

Чай «Медовуха»

Требуется: 3 ч. л. черного крупнолистового чая, 3 стакана воды, 2 ст. л. меда, 1/4 ч. л. лимонной кислоты, 3 листочка мяты.

Способ приготовления. Заварите чай, оставьте его настаиваться на 20–30 минут, затем добавьте мед, лимонную кислоту, перемешайте и охладите. Остывший чай разлейте по бокалам, украсив их листочками мяты.

Чай «Апельсиновая долька»

Требуется: 3 ч. л. гранулированного чая, 3 стакана воды, 1 апельсин, 2–3 ст. л. сахарного песка, 1 ч. л. сушеной мяты.

Способ приготовления. Заварите чай, затем добавьте сушеные и истолченные листья мяты, сахарный песок, перемешайте, плотно закройте крышкой и настаивайте в течение 30 минут.

После этого настой чая через марлю или ситечко перелейте в фарфоровую посуду и охладите. Апельсин аккуратно очистите от кожуры, выдавите из него сок и добавьте в чай.

Готовый охлажденный чай разлейте по бокалам, которые можно украсить цедрой апельсина.

Чай «Изюминка»

Требуется: 3 ч. л. индийского или цейлонского крупнолистового чая, 1 л воды, 2 ст. л. сахарного песка, 150 г изюма, 1/4 ч. л. лимонной кислоты.

Способ приготовления. Заварите чай. Изюм переберите, очистите от плодоножек и промойте, залейте водой, доведите до кипения и варите на слабом огне 10–15 минут. Затем оставьте отвар настаиваться в течение 30–40 минут. После этого процедите его, а изюм отожмите.

В отвар добавьте сахар, лимонную кислоту и влейте охлажденный чай. Разлейте напиток в порционные бокалы. Можно добавить кубики льда.

Чай «Абрикосовая косточка»

Требуется: 3 ч. л. гранулированного чая, 3 стакана воды, 2 ст. л. сахара, 1/3 стакана абрикосового сиропа, 50 г орехов, 1/2 лимона.

Способ приготовления. Заварите чай, предварительно прогрев заварочный чайник. В крепкий настой чая добавьте сахарный песок и размешайте. Затем дайте ему остыть.

Приготовьте абрикосовый сироп. Для этого 300 г абрикосов промойте и удалите из них косточки. Затем ошпарьте кипятком и протрите через сито. Засыпьте абрикосы сахаром и поставьте на огонь. Доведите до кипения, а затем залейте стаканом воды. Варите на слабом огне в течение 15–20 минут, пока масса не станет густой.

В отдельной фарфоровой посуде соедините чай и сироп. Лимон разрежьте пополам и из одной половинки выдавите сок. Любые орехи (грецкие, фундук, арахис или миндаль) размельчите до порошкообразного состояния и вместе с соком половины лимона добавьте в чай. Размешайте и разлейте в высокие фужеры, на края которых наденьте дольки лимона. По желанию добавьте кубики абрикосового льда.

Для приготовления льда сварите абрикосовый компот, остудите его, процедите и заморозьте в специальной формочке.

Чай «Клюковка»

Требуется: 4 ч. л. гранулированного чая, 1 л воды, 3–4 ст. л. сахарного песка, 200 г клюквы, 1/2 лимона, 4 листочка мяты, 4 кубика пищевого льда.

Способ приготовления. Заварите крепкий чай, предварительно нагрев заварочный чайник. Готовый напиток остудите. Приготовьте клюквенный морс. Для этого возьмите 100 г клюквы, переберите и промойте ее. Затем протрите через мелкое сито и отожмите сок.

Оставшиеся ягоды залейте горячей водой, доведите до кипения и варите на слабом огне 5–8 минут. Затем снимите посуду с огня и настаивайте отвар в течение 30–40 минут. После этого процедите его. Затем добавьте в отвар сахар, клюквенный сок и размешайте.

Крепкий настой чая смешайте с клюквенным напитком, охладите. Перед подачей разлейте в порционные бокалы, которые украсьте листочками мяты. Половинку лимона очистите от цедры и нарежьте маленькими дольками, положите их в бокалы.

Для приготовления пищевого клюквенного льда оставшуюся клюкву отварите без добавления сахарного песка в 1/2 л воды в течение 8—10 минут. Когда отвар немного остынет, добавьте лимонную кислоту. Перемешайте, вылейте в формочку для льда и поставьте в морозилку. Затем добавьте по одному кубику в каждый бокал. Этот освежающий напиток особенно хорош летом, в самый разгар жары. Приятного чаепития!

Чай «Яблочный рай»

Требуется: 3 пакетика чая, 3 стакана кипятка, 100 г сахара, 100–150 г яблок (желательно кислых сортов), 1/4 ч. л. лимонной кислоты или сок половины лимона, 3 кубика лимонного пищевого льда.

Способ приготовления. Пакетики с чаем поместите в бокалы и залейте горячей водой. Через 3–4 минуты пакетики выньте, а в настой чая добавьте по 2–3 ч. л. сахара в каждый бокал. Размешайте и остудите.

Яблоки хорошо промойте и удалите у них семенное гнездо. Обдайте кипятком и снимите кожуру. Натрите плоды на крупной терке и отожмите сок. Выжимки залейте горячей водой и варите на медленном огне 10–12 минут. Затем добавьте сахар, лимонную кислоту, яблочный сок, размешайте и процедите. Отвар настаивайте в течение 30 минут. Дольками украсьте бокалы.

Чайные советы

Очень вкусный и, главное, полезный напиток получится из зеленого чая с молоком. Для его приготовления следует засыпать в термос чай, залить его кипящим молоком и настоять в течение 30–40 минут. Напиток следует употреблять с медом. Особенно хорошо он помогает при простудных заболеваниях, а также будет полезен тем, кто страдает избыточным весом.

Чай «Фруктовое ассорти»

Требуется: 4 пакетика чая, 1 л воды, 50 г клюквы, 50 г брусники, 50 г черной смородины, 50 г вишни, 150 г сахара, 1/4 ч. л. лимонной кислоты.

Способ приготовления. В небольшом фарфоровом сосуде заварите чай. Добавьте по вкусу сахар, размешайте и охладите. Промытые ягоды протрите и отожмите из них сок. Для лучшего отделения сока из черной смородины к измельченной массе добавьте холодную кипяченую воду.

Затем фруктовый сок соедините с настоем чая. Размешайте, охладите и разлейте по чашкам. По желанию добавьте кубики льда и ломтики лимона. К такому чаю хорошо подать фрукты или легкую фруктовую выпечку.

Мятный чай

Требуется: 3 ч. л. гранулированного чая, 3 стакана кипятка, 10 г сушеной или свежей мяты, 3 ст. л. сахарного песка, 1/2 лимона, 3 кубика мятного льда.

Способ приготовления. Заварочный чайник ополосните крутым кипятком. После того как он прогреется, засыпьте туда сухой чай и залейте его кипятком. Дайте настояться 4–5 минут, после чего добавьте по вкусу сахар и размешайте.

Свежую или сушеную мяту хорошо промойте проточной водой, а затем ополосните ее горячей водой. Залейте траву холодной водой и варите в закрытой посуде на слабом огне 3–5 минут. После этого отвар процедите, добавьте в него сахар и охладите.

Остывший чай смешайте с мятным отваром. Разлейте по чашкам. Для приготовления льда к чаю 10 г сушеной мяты залейте небольшим количеством воды и, доведя до кипения, варите в течение 3–4 минут. Затем отвар процедите и остудите, соединив его со свежевыжатым соком половины лимона. Залейте отвар в форму для льда и заморозьте.

Чай барбарисовый

Требуется: 3 пакетика фруктового чая, 3 стакана воды, 2–3 ст. л. сахарного песка, 100 г сушеного барбариса, 50 г сахара, 1/4 ст. л. ванилина, 3 кубика пищевого льда.

Способ приготовления. В фарфоровую посуду поместите пакетики чая и залейте их горячей водой. Добавьте сахар и настаивайте в течение 4–5 минут. Затем оставьте охлаждаться. Сушеные ягоды барбариса промойте, залейте горячей водой, доведите до кипения и варите в течение 20 минут.

Отвар процедите, засыпьте в него сахар, добавьте ванильный порошок, разведенный в теплой кипяченой воде, размешайте и охладите.

Чай «Черные глаза»

Требуется: 3 ч. л. крупнолистового черного чая, 3 стакана воды, 2–3 ст. л. сахарного песка, 50 г гранатового или черносмородинового сока, 10 г ванильного сахара, 30 г консервированной вишни или некрупной сливы, 3 кубика пищевого льда.

Способ приготовления. Заварочный чайник прогрейте над огнем или ополосните кипящей водой. Затем засыпьте туда сухую заварку и залейте горячей водой. Дайте настояться 3–4 минуты.

Для приготовления ванильного сиропа вскипятите 1 стакан воды с 1 стаканом сахарного песка и ванилином.

Смешайте в отдельной посуде крепкий настой чая, охлажденный ванильный сироп и гранатовый или сок черной смородины. Затем взбейте смесь при помощи миксера, добавьте пищевой лед и консервированные вишни или сливы. Этот чай нужно подавать сильно охлажденным.

Русские традиции

Утренний чай в семье – очень значительное событие, от которого зависит настрой человека на целый день. Такой чай принято пить на кухне или в столовой. Утренний стол к чаю должен быть минимальным, со скромной обстановкой и ограниченным количеством посуды и изделий к чаю.

Шоколадный чай

Требуется: 3 чайных пакетика, 3 стакана воды, 2–3 ст. л. сахара, 50 г шоколадного сиропа, 1 яичный белок, 3 кубика пищевого льда, 30–40 г белого шоколада для украшения, 1/2 лимона.

Способ приготовления. В небольшой заварочный чайник положите чайные пакетики и залейте их кипятком. Дайте настояться в течение 3–5 минут. Затем пакетики выньте, добавьте сахар, размешайте, перелейте в фарфоровую посуду и охладите.

100 г шоколада растопите на «водяной бане». Когда шоколад растопится, добавьте в него немного воды или молока и перемешайте. Затем добавьте шоколадную массу в чай и еще раз тщательно размешайте. Яйцо разбейте, отделите желток от белка. Белок взбейте с добавлением небольшого количества сахара. Затем добавьте его в чайный напиток и хорошо перемешайте.

Остудите и разлейте напиток в высокие бокалы. Из половины лимона выдавите сок и добавьте его непосредственно в бокалы, не перемешивая. Белый шоколад натрите на крупной терке и сверху посыпьте им чай. Перед подачей к столу добавьте по кубику пищевого льда.

Чай «Ягодка-малинка»

Требуется: 3–4 ч. л. гранулированного чая, 1 л воды, 3 ст. л. сахарного песка, 50 г малинового сока или сиропа, 50 г малины для украшения, 3–4 кубика льда, 1/2 лимона, несколько листочков мяты для украшения.

Способ приготовления. Заварите чай, добавьте в него сахар и дайте настояться в течение 10–15 минут. После чего перелейте в другую посуду и охладите.

100 г свежей малины отожмите через двойной слой марли и добавьте полученный сок в охлажденный чай. Для того чтобы приготовить сироп, в сок добавьте небольшое количество воды и сахара и варите 20–25 минут до тех пор, пока сироп не станет густым.

Сильно охлажденный чай разлейте по бокалам. Перед подачей добавьте по кубику льда. Этот чай можно подать с трубочкой-соломкой.

Чай «Рубиновый восход»

Требуется: 3 пакетика чая, 3 стакана горячей воды, 2 ст. л. сахара, 50 г гранатового сока, 30 г виноградного сока, 20 г мятного сиропа, 3 дольки лимона, 3 кубика льда.

Способ приготовления. Пакетики залейте горячей водой, добавьте сахар и настаивайте в течение 5–7 минут. Гранат очистите и выдавите из него сок из винограда также выдавите сок, и смешайте с чаем.

Для приготовления мятного сиропа 10 г сушеной мяты залейте небольшим количеством воды, засыпьте 1/2 стакана сахара и варите 20 минут до загустения. Затем охладите и добавьте в чай.

Русские традиции

В XIX веке существовал обычай переворачивать стакан и чашку в конце чаепития. Перевернутая вверх дном или прикрытая блюдцем чашка означала, что больше наливать чай не следует. Но постепенно этот обычай изменился в связи с приходом с Запада манеры класть в чашку ложку – именно это стало знаком окончания чаепития. Правила хорошего тона указывали также, что нельзя дуть на чай и наливать его в блюдце.

Глава 13. Лечебные чаи

Причиной многих заболеваний является общая ослабленность организма. Вследствие этого сопротивляемость к неблагоприятным воздействиям окружающей среды снижается, человек становится более слабым и уязвимым. Многие пытаются исправить положение с помощью различных поливитаминных препаратов, которые продаются в аптеке. Это вполне разумный выход, но никакая «химия», даже самая лучшая, не сможет заменить очень простого, но эффективного средства – лечебного чая.

Лечебные чаи употребляются еще с незапамятных времен, а их ингредиенты доступны практически каждому. Результат же оказывается поистине сказочным, так как в состав чая входят только экологически чистые продукты – травы, ягоды и фрукты.

Нижеприведенные рецепты чая подойдут людям, организм которых ослаблен перенесенными заболеваниями или авитаминозом.

Укрепляющий чай

Вариант 1

Требуется: 1/2 стакана брусники, 1 ч. л. зеленого чая, 1/2 стакан ежевики, 1/3 стакана меда, 1 л воды.

Способ приготовления. Сначала ошпарьте кипятком керамический или фарфоровый чайник. Положите в него все указанные компоненты, залейте крутым кипятком. Чайник накройте полотенцем и поставьте в теплое место для настаивания примерно на 40 минут. Чай сохраняет свои лечебные свойства в течение целого дня, а пить его можно в неограниченном количестве.

Вариант 2

Требуется: 1/2 стакана меда, 1 стакан изюма, 1 стакан сушеного чернослива, 1 стакан кураги, 1 лимон, 1 ст. л. черного чая, 1 1/2 л воды.

Способ приготовления. Чернослив, курагу, изюм промойте, удалите косточки. Ошпарьте кипятком фарфоровый, керамический или стеклянный чайник. Положите в него все указанные сухофрукты. Затем добавьте мелко нарезанный лимон, черный чай и мед. Залейте содержимое чайника крутым кипятком, укутайте чайник и поставьте в теплое место примерно на 1 час. Пейте чай 3–4 раза в день после еды по 1 стакану.

Русские традиции

Необычайная популярность чая в купеческой среде порождала все новые обычаи. Один из таких обычаев прочно укоренился и был связан со свадьбами. На следующий день после благословения жених должен был приехать к невесте с гостинцами: с целой головой сахара, с фунтом чая и с самыми разнообразными лакомствами – конфетами, орехами, пряниками. Что самое интересное, все это жених привозил в довольно большом количестве целыми кульками; делалось это потому, что невеста все предсвадебное время приглашала гостить к себе подруг, которые помогали готовить приданое.

Вариант 3

Требуется: 1 стакан абрикосовой мякоти, 1 апельсин, 1 стакан облепихи, 3 ст. л. измельченных листьев черной смородины, 1/3 стакана листьев земляники, 1/3 стакана свежих ягод малины, 1 л воды.

Способ приготовления. Ошпарьте кипятком фарфоровый, стеклянный или керамический чайник. Поместите туда все указанные компоненты. Апельсин нарежьте на мелкие кусочки вместе с кожицей. Залейте содержимое чайника крутым кипятком. Укутайте чайник и поставьте его в теплое место примерно на 1 час. Пейте чай несколько раз в день до еды по 1 стакану.

При различных инфекционных заболеваниях, а также при простуде у человека поднимается температура, появляется ощущение ломоты в костях, сухости в горле. Неизбежно возникает насморк, кашель. Для того чтобы улучшить самочувствие больного, наряду с медикаментозными средствами используются различные чаи, компоненты которых оказывают противовоспалительное действие, снижают температуру и улучшают общее состояние.

Чай противовоспалительный и жаропонижающий

Вариант 1

Требуется: 2 ст. л. ягод земляники, 1/2 л воды, 2 ст. л. измельченных листьев смородины.

Способ приготовления. Ошпарьте кипятком чайник, поместите внутрь ягоды и листья. Залейте содержимое крутым кипятком, укутайте чайник и оставьте в теплом месте примерно на 1 1/2 часа. Пейте свежезаваренный чай по 1/2—1 стакану 3–4 раза в день.

Вариант 2

Требуется: 100 г изюма, 1 л воды, 1 стакан свежих ягод малины или малинового варенья, 2 ст. л. липового цвета.

Способ приготовления. Ошпарьте кипятком чайник. Поместите внутрь промытый и перебранный изюм, свежую малину или малиновое варенье, липовый цвет. Залейте содержимое крутым кипятком, укутайте чайник и оставьте в теплом месте примерно на 1 час. Пейте чай 3–4 раза в день после еды.

Вариант 3

Требуется: 1 ст. л. ягод калины, 1/2 л воды, 3 ст. л. меда.

Способ приготовления. Ошпарьте кипятком чайник, внутрь поместите ягоды калины, мед. Залейте содержимое крутым кипятком, укутайте чайник и оставьте его примерно на 40 минут в теплом месте. Пейте чай по 1/2 стакана 3–4 раза в день после еды.

Вариант 4

Требуется: 2 ст. л. ягод малины, 2 ст. л. липового цвета, 1 ст. л. череды трехраздельной, 1 ст. л. душицы обыкновенной, 2 ст. л. меда, 2 ст. л. ягод смородины, 1 л воды.

Способ приготовления. Ошпарьте чайник кипятком, поместите туда все указанные компоненты. Залейте содержимое крутым кипятком, укутайте чайник и оставьте в теплом месте примерно на 2 часа. Затем процедите чай. Пейте 3–4 раза в день после еды

по 1/2 стакана.

Вариант 5

Требуется: 6 ч. л. ягод малины обыкновенной, 1 л воды, 2 ст. л. заварки черного чая, 3 ст. л. липового меда.

Способ приготовления. Ошпарьте чайник кипятком, поместите туда малину и черный чай. Залейте содержимое крутым кипятком, укутайте чайник и оставьте в теплом месте примерно на 30 минут. Затем добавьте мед. Пейте как обыкновенный чай несколько раз в день в горячем виде по 1 стакану.

Вариант 6

Требуется: 3 ст. л. ягод черной смородины, 3 ст. л. плодов шиповника, 2 ст. л. листьев крапивы, 1 л воды.

Способ приготовления. Залейте все указанные компоненты кипятком и варите на медленном огне в течение 5–7 минут. Затем оставьте в закрытой посуде примерно на 1 час. Процедите и употребляйте 3–4 раза в день по 1 стакану.

Вариант 7

Требуется: 4 ст. л. плодов шиповника, 1 л воды, 2 ст. л. меда, 4 ст. л. ягод земляники.

Способ приготовления. Плоды шиповника залейте 3 стаканами кипящей воды и кипятите на медленном огне в течение 5 минут. Добавьте ягоды земляники. Затем оставьте чай для настаивания на 12 часов, после чего процедите и употребляйте его по 1–2 стакана 3–4 раза в день.

Чайные советы

Летом нужно непременно собрать великолепные добавки для чая. Например, зверобой, который придаст чаю прекрасный аромат и особенно тонкий вкус. Напиток со зверобоем будет полезен людям, страдающим гипотонией (пониженным артериальным давлением).

Вариант 8

Требуется: 300 г ягод клюквы, 1 л воды, 1/2 стакана меда, 1 ст. л. зеленого чая.

Способ приготовления. Ягоды промойте и отожмите сок в

фарфоровую или стеклянную посуду. Выжимки залейте холодной водой, затем прокипятите на слабом огне 15–20 минут. Залейте этим раствором заварку зеленого чая, добавьте мед и оставьте чай в теплом месте примерно на 30 минут. Пейте чай 3–4 раза в день по 2 стакана.

Повышенное давление приносит немало страданий. Частые головные боли не способствует сохранению хорошего настроения. Конечно, при тяжелых состояниях без медикаментов не обойтись, но вот при умеренной гипертонии можно использовать лечебные чаи. В данном случае на помощь придут известные с давних пор рецепты лечебного чая, которые сочетают в себе не только прекрасный вкус, но и целительные свойства.

Чай для понижения давления

Требуется: 1/2 стакана лимонного сока, 1 стакан винограда, 1 грейпфрут, 1 стакан земляники, 1 стакан кураги, 1/2 л воды.

Способ приготовления. Удалите косточки из винограда, очистите грейпфрут и нарежьте его на мелкие кусочки. Разотрите ягоды земляники. Курагу промойте и нарежьте на мелкие кусочки.

Ошпарьте чайник кипятком, поместите внутрь все содержимое. Залейте крутым кипятком, добавьте лимонный сок. Укутайте чайник и оставьте его в теплом месте примерно на 40 минут. Пейте чай несколько раз в день без ограничений.

Пониженное давление также приносит множество страданий. Постоянная слабость, головокружение приводят к тому, что человек не в состоянии наслаждаться жизнью, выполнять свою повседневную работу. Лекарства дают временный эффект, к тому же их прием сопровождается большой вероятностью различного рода осложнений. Зато проверенные народные рецепты оказываются совершенно безвредными, но в то же время весьма эффективными.

Чай для повышения давления

Вариант 1

Требуется: 1/2 стакана гранатового сока, 1 стакан винограда, 1/2 стакана лимонного сока, 3 ст. л. меда, 1 ст. л. черного чая, 1/2 л воды.

Способ приготовления. Удалите косточки из винограда. Смешайте виноград с медом, добавьте черный чай. Ошпарьте чайник кипятком и поместите внутрь все содержимое. Залейте чайник кипятком, укутайте и поместите в теплое место примерно на 30 минут. Затем добавьте гранатовый и лимонный соки. Пейте чай 3–4 раза в день после еды.

Вариант 2

Требуется: 1/2 стакана гранатового сока, 1/2 стакана мякоти ананаса, 3 ст. л. сиропа корня солодки, 5 капель спиртового настоя женьшеня, 1 ст. л. заварки черного чая, 1 л воды.

Способ приготовления. Ошпарьте чайник кипятком, поместите внутрь измельченный корень солодки, мякоть ананаса, заварку черного чая. Залейте содержимое крутым кипятком. После того как чай остынет, добавьте гранатовый сок и настой женьшеня. Пейте чай 3–4 раза в день после еды.

Многие болезни сопровождаются общим упадком сил и потерей аппетита. Это способствует ослаблению и без того истощенного организма. Исправить ситуацию можно, используя различные лекарственные сборы растений, употребляющиеся для приготовления чая.

Чайные советы

Сушеная земляника, добавленная в чай при заваривании, напомнит о жарком лете и придаст сил. Такой напиток хорош как в горячем, так и в холодном виде. Для того чтобы его вкус стал более насыщенным, можно добавить в чашку немного лимонного сока.

Чай для повышения аппетита

Вариант 1

Требуется: 1 плод спелой айвы, 1 апельсин, 1 лимон, 1 стакан свежих ягод вишни, 1/2 стакана барбариса, 1 стакан ягод черной смородины, 1 яблоко, 1/3 стакана плодов шиповника, 1 л воды.

Способ приготовления. Натрите на терке айву, яблоко. Удалите косточки из ягод вишни, разомните ягоды. Также измельчите ягоды смородины. Нарежьте на мелкие кусочки лимон и апельсин. Ошпарьте чайник кипятком. Поместите туда мякоть айвы, яблока, кусочки апельсина, лимона, ягоды вишни, смородины, барбарис, плоды шиповника. Залейте крутым кипятком содержимое чайника, укутайте чайник и поставьте его в теплое вместо примерно на 40 минут. Пейте чай несколько раз в день без ограничений.

Вариант 2

Требуется: 2 груши, 1 стакан ягод клубники, 1 ст. л. листьев смородины, 1/2 стакана мякоти ананаса, 2–3 ст. л. липового меда.

Способ приготовления. Пропустите груши через мясорубку, добавьте мякоть ананаса, измельченные ягоды клубники, листья смородины и мед. Ошпарьте чайник кипятком и поместите туда все содержимое. Залейте чайник крутым кипятком, укутайте его и поставьте в теплое место. Оставьте чай на 30–40 минут. Употребляйте напиток несколько раз в день без ограничений.

Вариант 3

Требуется: 1 стакан мякоти терна, 1 стакан черной смородины, 2 лимона, 1/3 стакана сиропа плодов шиповника, 1 л воды.

Способ приготовления. Ошпарьте чайник кипятком, поместите туда мякоть терна, ягоды смородины, нарезанный лимон, сироп шиповника. Залейте содержимое чайника крутым кипятком. Укутайте чайник и оставьте его на 1 час в теплом месте. Пейте чай несколько раз в день без ограничений.

Тонизирующий чай – незаменимое средство не только при ослабленном организме, но и при обилии стрессов, вызываемых неблагоприятной обстановкой на работе, в семье. Можно принимать антидепрессанты и транквилизаторы, но они могут

оказать на организм не самое лучшее воздействие. Поэтому гораздо разумнее использовать старинные проверенные рецепты чая, которые можно приготовить легко и быстро в домашних условиях.

Тонизирующий чай

Вариант 1

Требуется: 4 ст. л. клюквы, 2 стакана абрикосовой мякоти, 1 стакан черной смородины, 1 стакан клубники, 1/2 стакана измельченных молодых листьев черной смородины, 1/2 стакана меда, 5 ст. л. плодов шиповника, 1 л воды.

Способ приготовления. Ошпарьте чайник кипятком. Поместите внутрь содержимое. При этом ягоды клюквы, смородины, клубники как следует разомните, сделав из них ягодное пюре. Залейте содержимое чайника кипятком, укутайте чайник и поставьте его в теплое место примерно на 30–40 минут. Пейте чай несколько раз в день без ограничения.

Вариант 2

Требуется: 3 ст. л. липового меда, 1/2 стакана черной смородины, 1/2 стакана рябины обыкновенной, 1/2 стакана яблочного сока, 1 л воды.

Способ приготовления. Разомните ягоды черной смородины и рябины. Ошпарьте чайник кипятком, поместите внутрь ягодное пюре. Добавьте мед. Залейте содержимое чайника крутым кипятком, укутайте чайник и оставьте его в теплом месте на 20–30 минут. После того как чай остынет, добавьте яблочный сок. Пейте чай несколько раз в день без ограничения.

Вариант 3

Требуется: 5 ст. л. плодов шиповника, 5 ст. л. плодов малины, 1/2 л воды, 2 ст. л. листьев молодой мяты, 1 лимон.

Способ приготовления. Нарежьте лимон на мелкие кусочки. Ошпарьте чайник кипятком. Поместите внутрь плоды шиповника, малину, измельченные листья мяты, нарезанный лимон. Залейте содержимое чайника крутым кипятком, укутайте и оставьте в теплом месте примерно на 20–30 минут. Пейте чай несколько раз в день без ограничения.

Вариант 4

Требуется: 10 ст. л. плодов шиповника, 10 ст. л. ягод брусники, 10 ст. л. клюквы, 10 ст. л. вишни, 1 л воды.

Способ приготовления. Ошпарьте чайник кипятком. Поместите внутрь плоды шиповника, измельченные ягоды вишни, клюквы, брусники. Залейте содержимое чайника крутым кипятком. Укутайте чайник и оставьте его на 30–40 минут в теплом месте. Пейте бодрящий напиток несколько раз в день без ограничения.

Чайные советы

Великолепный чайный аромат разнесется по всему дому и пробудит утром от сна, если приготовить чай с добавлением особых специй. На 750 г кипятка следует положить 3 семени гвоздики, немного семян кориандра, зернышки гвоздичного перца. Эти пряности смешайте с заваркой, залейте кипятком и дайте настояться примерно 5 минут.

Вариант 5

Требуется: 5 ст. л. плодов шиповника, 10 ст. л. ягод брусники, 3 ст. л. листьев крапивы, 1 л воды, 10 ст. л. клубники, 10 ст. л. мякоти сливы, 5 ст. л. лимонного сока.

Способ приготовления. Смесь из приготовленных компонентов залейте кипятком, настаивайте 10 минут, затем на медленном огне кипятите примерно 3 минуты. Затем процедите, остудите и пейте несколько раз в день без ограничения.

Вариант 6

Требуется: 3 ст. л. плодов шиповника, 1 ст. л. ягод черной смородины, 1/2 стакана мякоти дыни, 1/2 стакана арбузного сока, 1/2 стакана яблочного сока, 3 ст. л. сушеной моркови, 2 л воды.

Способ приготовления. Ошпарьте чайник, поместите в него плоды шиповника, пюре из ягод черной смородины, мякоть дыни, сушеную морковь. Залейте содержимое крутым кипятком, укутайте чайник, оставьте его в теплом месте на 30–40 минут. Когда чай остынет, добавьте в него арбузный и яблочный соки. Пейте чай несколько раз в день без ограничений.

Вариант 7

Требуется: 6 ст. л. листьев молодой крапивы, 7 ст. л. плодов рябины, 2 л воды, 3 ст. л. липового цвета, 3 ст. л. липового меда.

Способ приготовления. Ошпарьте чайник кипятком, поместите

внутрь рябину, измельченные листья крапивы, липовый цвет, мед. Залейте содержимое крутым кипятком, укутайте чайник и оставьте в теплом месте на 30 минут. Пейте чай 3–5 раз в день после еды по 1 стакану.

Постоянные стрессы ослабляют организм и негативно влияют на нервную систему. Большинство людей не расстаются с успокоительными лекарствами, которые постоянно находятся у них с собой. Но можно обойтись без фармакологических препаратов. Для этого достаточно время от времени пить лекарственный чай.

Успокоительный чай

Вариант 1

Требуется: 2 стакана вишни, 1 ст. л. меда, 4 ст. л. мелиссы, 1/2 л воды.

Способ приготовления. Удалите косточки из вишни. Протрите ягоды через сито до образования пюреобразной массы. Ошпарьте чайник кипятком, поместите внутрь вишневое пюре, измельченные листья мелиссы, мед. Залейте содержимое чайника крутым кипятком. Пейте 2–4 раза в день после еды по 1 стакану.

Вариант 2

Требуется: 1/2 стакана листьев мелиссы, 2 ст. л. меда, 1/3 стакана сока лимона, 1/2 л воды, 8 капель спиртового настоя корня валерианы.

Способ приготовления. Ошпарьте чайник кипятком. Поместите внутрь измельченные листья мелиссы, мед. Залейте крутым кипятком содержимое чайника и оставьте в теплом месте на 30–40 минут. Затем добавьте сок лимона и капли корня валерианы. Пейте настой 3 раза в день по 1 стакану после еды.

На сегодняшний день значительная часть населения страдает заболеваниями сердечно-сосудистой системы. При некоторых заболеваниях необходимо постоянно принимать медикаменты, назначенные врачом. Но подобная необходимость совершенно не отменяет возможность воспользоваться природными средствами. Они прекрасно дополнят лекарства и окажут поддерживающее действие на органы сердечно-сосудистой системы.

Чай для поддержания сердечно-сосудистой системы

Вариант 1

Требуется: 1/2 стакана плодов боярышника, 1 крупный апельсин, 2 ст. л. калины, 1/2 стакана плодов шиповника, 1 стакан вишневого сока, 1 л воды.

Способ приготовления. Нарежьте апельсин на мелкие кусочки. Ошпарьте чайник кипятком, поместите в него апельсин, измельченные ягоды калины, плоды боярышника и плоды шиповника. Залейте крутым кипятком содержимое чайника, оставьте его примерно на 2 часа. Затем добавьте охлажденный вишневый сок. Употребляйте чай после еды 3–4 раза в день по 1 стакану.

Чайные советы

Чай с липовым цветом является излюбленным средством от простуды. Он не только позволяет в значительной степени избавиться от неприятных ощущений, которые обязательно сопровождают заболевания простудного характера – насморк, осиплость голоса, головные боли, но и придаст бодрости. Для приготовления чая с липой следует в равных частях смешать заварку и липовый цвет, залить кипятком в заварочном чайнике и настоять как обычно, примерно 3–5 минут. Затем разлить в чашки, разбавить горячей водой и подсластить сахаром или медом.

Вариант 2

Требуется: 1/2 стакана гранатового сока, 1 стакан плодов боярышника, 1 стакан кураги, 1 яблоко, 1 л воды, 1/2 ч. л. спиртовой настойки валерианы.

Способ приготовления. Натрите яблоко на мелкой терке. Ошпарьте чайник кипятком, поместите внутрь яблочное пюре, плоды боярышника, промытую курагу. Залейте крутым кипятком содержимое чайника. Оставьте его в теплом месте примерно на 30–40 минут. Заем добавьте гранатовый сок, спиртовую настойку валерианы. Употребляйте чай три раза в день до еды.

Вариант 3

Требуется: 1/2 листьев мелиссы, 3 ст. л. измельченного корня валерианы, 2 ст. л. гречишного меда, 1 стакан плодов боярышника, 1 л воды.

Способ приготовления. Ошпарьте чайник кипятком. Поместите внутрь измельченные листья мелиссы, измельченный корень валерианы, плоды боярышника, мед. Залейте содержимое чайника крутым кипятком. Укутайте чайник и оставьте его в теплом месте примерно на 45–50 минут. Употребляйте чай 2–3 раза в день за 20–25 минут до приема пищи.

Вариант 4

Требуется: 1 стакан ягод черной смородины, 1 стакан плодов боярышника, 1/2 стакана листьев земляники, 1/2 стакана листьев мелиссы, 1 л воды.

Способ приготовления. Разомните ягоды черной смородины. Ошпарьте чайник кипятком, поместите внутрь пюре из ягод, плоды боярышника, измельченные листья. Залейте крутым кипятком содержимое чайника, оставьте в темном месте на 40 минут. Употребляйте чай 2–3 раза в день до еды.

Вариант 5

Требуется: 4 ст. л. пустырника обыкновенного, 3 ст. л. ягод черной смородины, 3 ст. л. боярышника, 2 ст. л. корней цикория, 1 л воды.

Способ приготовления. Залейте кипящей водой пустырник, черную смородину, боярышник и корень цикория. Поставьте смесь на медленный огонь и кипятите в течение 5 минут. После этого оставьте отвар на 30 минут, затем процедите. Принимайте чай 2 раза в день по 1 стакану.

Вариант 6

Требуется: 1 стакан плодов боярышника, 1/2 стакана душицы, 1/2 стакана мяты, 4 ст. л. листьев можжевельника, 1/2 стакана плодов калины, 1 л воды.

Способ приготовления. Все компоненты смешайте. Залейте смесь кипятком, поставьте на медленный огонь и кипятите примерно 5–7 минут. Затем оставьте чай на 2 часа в теплом месте. По прошествии этого времени процедите его и применяйте по 1/2 стакана 1 раз в день.

Многие люди весьма обеспокоены собственным весом. Сидячий образ жизни, привычка перекусывать на ходу, питаться

полуфабрикатами и консервами приводит к тому, что вес становится намного выше нормы. Подобное приводит к нежелательным последствиям и самым непосредственным образом вредит здоровью. Можно нормализовать обмен веществ, не используя каких-либо химических препаратов, для этого достаточно обойтись рецептами с использованием лекарственных трав.

Русские традиции

Раньше существовал «званый» чай, но в настоящее время такая традиция – редкость. Основной целью такого чая является приятное общение, интересные беседы и отдых от повседневных забот. Все чашки для чая ставились рядом с хозяйкой. Когда гости садились за стол, она наливала чай и передавала чашки. Рядом с самоваром ставилась чайница с заваркой, ситечко и полоскательница. По традиции, хозяйка не должна обходить гостей с чайником, в котором налит кипяток, так как это сбивает беседу и можно обварить кипятком гостей. Чтобы налить вторую чашку, надо передать ее хозяйке.

Чай для нормализации веса

Вариант 1

Требуется: 1 кочан капусты, 1 стакан лимонного сока, 3 яблока, 2 л воды.

Способ приготовления. Разберите кочан капусты на листья. Мелко нарежьте их, залейте водой и на медленном огне доведите до кипения. Затем прокипятите настой в течение 10 минут. Натрите яблоки на терке, смешайте мякоть с капустным отваром и добавьте лимонный сок. Принимайте настой 3–4 раза в день после еды.

Вариант 2

Требуется: 1 стакан мякоти ананаса, 1/2 стакана лимонного сока, 2 яблока, 1 л воды.

Способ приготовления. Натрите яблоки на терке. Ошпарьте кипятком чайник, поместите в него мякоть ананаса, яблочное пюре. Залейте кипятком содержимое чайника, укутайте чайник и оставьте его в теплом месте примерно на 40 минут. Затем добавьте лимонный сок. Пейте чай 3–4 раза в день после каждого приема пищи.

Вариант 3

Требуется: 1 стакан вишневого сока, 4 груши, 1 ст. л. мелиссы, 1 ст. л. заварки черного чая, 1 л воды.

Способ приготовления. Натрите мякоть груш на мелкой терке. Ошпарьте чайник кипятком, поместите в него грушевое пюре, мелиссу, заварку черного чая, залейте крутым кипятком. Укутайте чайник и оставьте на 25–30 минут. Затем добавьте в чай арбузный сок. Пейте напиток три раза в день после завтрака, обеда и ужина по 1/2—1 стакана.

Глава 14. Экзотический чай

Удивительные свойства чая издавна ценились всеми народами мира, но обычаи, местное положение, национальные особенности помогли из простого чая или чайного напитка сделать настоящее экзотическое блюдо. Чай может быть с самыми разнообразными наполнителями, это делает его довольно экзотическим. В данном случае речь идет о тех видах чая, которые содержат, казалось бы, совершенно не совместимые на первый взгляд компоненты, к примеру соль, перец или даже жир. Некоторые народы предпочитают пить именно такие виды чая, являющиеся в тех или иных странах традиционным национальным напитком.

Так, например, монголы пьют чай, в который добавляются соль и мука. Тибет славится своим чаем с солью и сливочным топленым маслом из молока яка. Но не только эти продукты являются дополнительными составляющими экзотического чая, здесь можно встретить и жиры, и некоторые экзотические травы, и даже некоторые злаковые. Такие виды чая не просто тонизируют, многие из них являются лечебными, так как содержат в своем составе витаминные и органические добавки. Экзотический чай или чайный напиток можно подавать к столу как в горячем (напитки с маслом или жиром), так и в холодном виде, такие как яичные, а также чай со специями.

Чайные советы

Горячий черный чай с молоком и медом поможет облегчить тяжелое состояние больного простудным заболеванием, взбодрит и придаст сил. В зимний вечер это средство позволит согреться. Для того чтобы получить такой напиток, нужно заварить крепкий черный чай, дать ему настояться, затем разлить заварку по чашкам, добавить молоко и мед по вкусу.

Некоторые напитки все же содержат так приятный и привычный нам сахар, а некоторые, наоборот, необходимо солить. Это придает чаю необычный и очень пикантный вкус.

Как уже говорилось, состав чая или чайного напитка во многом зависит от особенностей ландшафта мест произрастания. К примеру, в горах, в степи очень мало воды, ее часто заменяют обыкновенным коровьим молоком, а также кумысом. Его готовят практически так же, как и привычный для нас чай, но заливают только молоком. Часто в чай в этих районах добавляют масло или

нутряной жир домашних животных.

В других районах произрастает очень много пряностей, которые и являются основными компонентами чая или напитка. Такой чай заваривают на огне и только затем добавляют дополнительные ингредиенты.

Чай по-тибетски (часуйма)

Вариант 1

Требуется: 50–70 г кирпичного сухого чая, 150–250 г сливочного топленого масла из молока яка, соль.

Способ приготовления. Все компоненты перемешайте и разогрейте. Затем взбейте смесь в продолговатом бочонке, похожем на маслобойку, до получения однородной консистенции.

Чай по-тибетски

Вариант 2

Требуется: 2 ст. л. плиточного чая, 1 л воды, 3 г соли, 1 ч. л. соды, 25 г сливочного масла.

Способ приготовления. Чай залейте холодной водой, поставьте на огонь и доведите до кипения, а затем варите его в течение 15–20 минут. Добавьте в чай соль, соду и масло. Эту массу взбивайте до получения густой консистенции и красноватого оттенка. Этот чай можно пить в неограниченном количестве, но маленькими порциями.

Чай по-монгольски

Вариант 1

Требуется: 3 ст. л. кирпичного чая, 1/2 л молока, 1 ст. л. топленого сливочного масла, 70 г пережаренной муки, 50 г пшена или риса, соль.

Способ приготовления. Чай хорошо разотрите, залейте его 1 л холодной воды, доведите до кипения. Как только вода закипит, добавьте в чай коровье, овечье или верблюжье молоко, растопленное масло яка, а также пережаренную с маслом муку. Крупы кладите в последнюю очередь. Посолите чай и снова доведите его до кипения. Если вы варите чай без круп, то соль можно не класть.

Вариант 2

Требуется: 50 г кирпичного чая, 2 л молока, соль, лавровый лист, гвоздика, мускатный орех, 1 ч. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Чай положите в посуду, не разминая, залейте 1 л теплой воды, доведите до кипения. Добавьте молоко, соль по вкусу. Варите эту смесь еще в течение 15–20 минут. За 1–2 минуты до готовности положите в напиток все специи и масло.

Чайные советы

Яблочная кожура, высушенная на открытом воздухе, служит прекрасной добавкой для чая. Ее можно смешать с сухой заваркой, а затем эту смесь залить крутым кипятком.

Чай по-арабски

Требуется: 1 яичный желток, 45 г кофейного сиропа, 2 ч. л. сахара, крепкий черный чай.

Способ приготовления. На дно стакана положите желток, залейте его кофейным сиропом и долейте до полного стакана крепким горячим черным чаем. К столу чай подается неперемешанным.

Чай по-вьетнамски

Требуется: 1/2 л крепкого черного чая, 2 ст. л. сахара, 3–4 кубика льда, 20–30 г мякоти ананаса, 1 ч. л. рома, 2 ст. л. сливок или молока.

Способ приготовления. В заваренный чай добавьте сахар, слегка остудите, положите лед. Ананас сбрызните ромом и дайте ему немного впитаться. Затем разделите кусочки по порциям и положите в стаканы.

В жаркое время в чай добавьте сливки и немного газированной воды, это придаст еще большую экзотичность.

Чай по-калмыцки

Требуется: 2 л воды, 1 л молока, 70 г плиточного чая, 30 г сливочного масла, 2 ч. л. соли, перец черный.

Способ приготовления. Чай залейте теплой водой и молоком, доведите его до кипения, затем добавьте соль и перец. В последний момент положите сливочное масло, можете растопить его и понемногу добавлять в стаканы.

Чай по-казацки

Требуется: 5 ст. л. черного чая, 1/2 л воды, 2 л молока, соль.

Способ приготовления. Чай залейте теплой водой, доведите его до кипения, добавьте молоко и соль. Варите чай в течение 10–15 минут, затем процедите и подавайте к столу в горячем виде. Этот чай можно готовить на одном молоке, увеличив его количество до 2 1/2 л.

Чай по-киргизски

Требуется: 1 палочка корицы, 4 гвоздички, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. лимонной цедры, 2 ст. л. сахара, 1 г ванилина.

Способ приготовления. Пряности сложите в мешочек или в заварочное ситечко, положите его в сосуд с кипятком. Поставьте на слабый огонь и варите в течение 3–4 минут, затем добавьте сок и цедру лимона и оставьте на медленном огне еще на 2 минуты. Затем мешочек вынимайте, а чай разливайте по стаканам, добавляя в него сахар и ванилин.

Чай с желтками

Требуется: 1 ст. л. черного чая, 1/2 л воды, 1 желток, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. лимонного сока.

Способ приготовления. Желток разотрите с сахаром до образования крепкой белой пены. Добавьте в эту смесь лимонный сок и залейте чуть теплым чаем. При желании можете положить несколько кубиков льда.

Русские традиции

Вечерний чай в семье в конце XIX века проходил достаточно скромно. На стол подавали булочки, белый хлеб, варенье, пряники и печенье. Пряники за чаем считались особым лакомством.

Чай с содой и лимоном

Требуется: 1 л черного чая, 1 лимон, 1 ст. л. чайной соды, 250 г меда.

Способ приготовления. Лимон мелко порежьте, положите в миксерную чашку, добавьте мед и соду, взбейте все компоненты до получения однородной массы, она немного должна увеличиться и посветлеть. В бокалы разложите массу из расчета 2 ст. л. на одну порцию, залейте смесь чаем из расчета 200 мл на стакан. При желании можете положить в чай несколько кубиков льда.

Чайная пена

Требуется: 2 яичных белка, 4 яичных желтка, 3 ст. л. сахара, 1 лимон, 1 л черного чая.

Способ приготовления. Сначала взбейте желтки с лимонным соком, а белки – с сахаром, затем соедините эти компоненты в одной посуде, еще раз перемешайте, залейте теплым процеженным черным чаем. Получившийся напиток взбивайте до получения густой пенистой массы. К столу подавайте в прозрачных высоких толстостенных бокалах.

Чай яично-ягодный

Требуется: 1 ст. л. ягодного сиропа (малина, клубника или вишня), 3 яичных желтка, 1 стакан черного крепкого чая.

Способ приготовления. Желток взбейте с сиропом, залейте его чаем, затем процедите и подавайте к столу. При желании в этот напиток можно добавить несколько кубиков льда или 2–3 ст. л. молока или сливок. Подавать напиток нужно в высокой посуде.

Глава 15. Чайные коктейли

Говоря о чае, нельзя не вспомнить такое его применение, как составление на его основе великолепных коктейлей. С использованием чая можно приготовить пунш, грог, различные виды глинтвейнов. Такие напитки способны украсить любой стол, а также они, несомненно, придутся по вкусу самым придирчивым ценителям гастрономических удовольствий.

Из жизни великих

Знаменитый автор «Человеческой комедии» Оноре де Бальзак, как известно, в своей ежедневной трапезе предпочитал чаю кофе. Однако иногда этот ценитель восточной роскоши и изыска покупал привезенный из Китая чай редких сортов и заваривал его традиционным восточным способом в огромном чайнике из тонкого розового фарфора.

Пунш – прекрасный напиток для холодного времени года, он согревает, придает хорошее настроение. А главное – он имеет тонкий и изысканный вкус. Название этого напитка произошло от древнеиндийского слова «панч», в переводе оно означает «пять». Дело в том, что раньше традиционный напиток должен был изготавливаться строго из пяти обязательных компонентов. Впоследствии состав напитка менялся в зависимости от вкусов того, кто его готовил. Но название осталось прежним. Для приготовления пунша следует соблюдать одно условие – вино, используемое для его приготовления, не должно содержать сахара.

Пунш «Экзотический»

Требуется: 1 1/2 стакана красного вина, 2–3 цветка гвоздики, корица на кончике ножа, 3 ч. л. сахара, 2 лимона, 1 стакан крепкого чая.

Способ приготовления. Влейте вино и чай в эмалированную кастрюлю. Затем добавьте сахар, гвоздику и корицу. Подогрейте вино примерно до 70 °С. В стакан вылейте сок из двух лимонов. После того как вино нагрелось до указанной температуры, а сахар растворился, влейте содержимое кастрюли в стакан с лимонным соком.

Пунш «Нектар»

Требуется: 1 л красного вина, 4–6 кусочков сахара-рафинада, 3 ст. л. водки или коньяка, 1 стакан крепкого чая.

Способ приготовления. Влейте в эмалированную посуду красное вино вместе с чаем и добавьте сахар. На медленном огне нагрейте жидкость примерно до температуры 70–80 ˚С.

В тарелку положите два-три кусочка сахара-рафинада, облейте коньяком или водкой. После этого подожгите сахар и горящим опрокидывайте его в подогретое вино. Пейте пунш горячим.

Пунш «Северный»

Требуется: 1 1/2 л красного вина, 200 г сахара-рафинада, 3 ст. л. коньяка, 1 стакан крепкого чая.

Способ приготовления. В эмалированной посуде подогрейте вино, смешанное с чаем, на медленном огне, но до кипения не доводите. Затем перелейте вино в фарфоровую миску. Положите на миску сверху решетку из железа, на которую положите сахар, смоченный в коньяке. Сверху лейте на кусочки рафинада коньяк до тех пор, пока сахар не растворится полностью. Растворившись, сахар окажется в посуде с вином. После этого пунш можно пить.

Пунш «Чайная роза»

Требуется: 1 стакан красного вина, 1/2 л крепкого чая, 1/2 стакана воды, 50 г сахара, 2 цветка гвоздики, 1 кусочек коры корицы, 1 кусочек лимонной кожуры.

Способ приготовления. В эмалированной посуде смешайте чай и красное вино. На медленном огне доведите эту смесь до 80 °С, но до кипения на доводите. Одновременно на медленном огне приготовьте другую смесь. Для этого влейте в эмалированную посуду воду, добавьте сахар, гвоздику, корицу, лимонную кожуру. Прокипятите эту смесь, процедите в горячем виде и добавьте к винно-чайному раствору. Все перемешайте и подавайте к столу.

Пунш «Осень»

Требуется: 1 л красного или белого вина, 2–3 цветка гвоздики, корица по вкусу, 200 г сахара-рафинада, 1 стакан крепкого чая, 3 ст. л. водки.

Способ приготовления. В вино добавьте пряности и чай, влейте полученную смесь в эмалированную посуду. На медленном огне прогрейте смесь до температуры 70 °С. Затем процедите жидкость через сито в миску и поставьте на стол. На миску положите железную решетку, а сверху – сахар, пропитанный водкой. Подожгите сахар. Он будет гореть и плавиться, постепенно капая в миску с пуншем. После того как весь сахар расплавится, подавайте пунш к столу в горячем виде.

Пунш «Изысканный»

Требуется: 10 ст. л. изюма, 200 г засахаренных фруктов, 10 ст. л. ядер орехов, 8 ст. л. миндаля, 1 кг сахара-рафинада, 1/2 л смеси коньяка и водки в равных количествах, 1 л горячего крепкого чая, 2 л белого сухого вина, 1/2 ч. л. корицы, 3 ч. л. измельченных лимонных корочек, 2 лимона, 2 апельсина.

Способ приготовления. Сначала промойте изюм, затем ополосните его и ядра орехов холодной водой. Положите изюм, орехи и засахаренные фрукты в миску. Закройте смесь железной решеткой. Положите сверху сахар, пропитанный смесью водки и коньяка. Подожгите сахар. После того как он расплавится и полностью окажется в миске, влейте туда горячий крепкий чай и белое вино, смешанное с корицей и лимонными корочками и подогретое до 70 °С. Выдавите в полученный раствор сок апельсинов и лимонов. Все смешайте и разлейте в стаканы. После этого подавайте напиток к столу.

Пунш «Вечерний»

Требуется: 1/2 л воды, 75 г сахара, 2 цветка гвоздики, 2 корочки корицы, 1 лимон, 2 стакана черного чая, 1 л красного вина, 1/2 л вишневого ликера, 4 ст. л. коньяка или водки, 1/2 стакана лимонного сока.

Способ приготовления. Влейте в эмалированную кастрюлю воду, добавьте сахар, гвоздику, корицу и лимонную кожуру. Доведите полученную смесь до кипения на медленном огне. Затем снимите кастрюлю с огня и добавьте в нее черный чай. Все как следует перемешайте и процедите примерно через 5–8 минут. Добавьте красное вино, вишневый ликер и коньяк или водку. Снова поставьте смесь на медленный огонь и подогрейте примерно до 80 °С. Затем влейте лимонный сок. Подавайте к столу пунш в горячем виде.

Пунш «Яблоко»

Требуется: 4 кислых яблока, 100 г сахара, 1/2 стакана воды, 1/2 стакана горячего крепкого чая, 1 л яблочного вина, 1 стакан коньяка.

Способ приготовления. Очистите яблоки от кожицы, натрите их на терке или пропустите через мясорубку. Добавьте к полученной массе горячий сахарный сироп. Поставьте на огонь полученную смесь и доведите ее до кипения. Все перемешайте, влейте яблочное вино, подогрейте до 80 °С. Затем добавьте горячий крепкий чай и 1 стакан коньяка. Подавайте к столу пунш в горячем виде.

Чайные советы

Прекрасными тонизирующими свойствами обладает чай с сушеной малиной. Это великолепное средство от простуды, кроме того – напиток очень вкусен. Для его приготовления нужно добавить ягоды в заварочный чайник, смешав их с заваркой, а потом залить крутым кипятком.

Пунш «Королевский»

Требуется: 6 ч. л. сухой заварки черного чая, 1 1/2 л кипящей воды, 400 г сахара, 1 л красного сухого вина, 1 стакан рома, 2 лимона.

Способ приготовления. Засыпьте чай в посуду и залейте кипящей водой. Через 7—10 минут процедите чайный настой и добавьте сахар, красное сухое вино, лимонный сок. На медленном огне подогрейте полученную смесь до температуры примерно 75 °С, добавьте ром. Перелейте пунш в фарфоровую посуду и подавайте к столу в горячем виде.

Пунш «Виктория»

Требуется: 4 ч. л. сухой заварки черного чая, 2 цветка гвоздики, 1 щепотка измельченной коры корицы, 1 л воды, 300 г сахара, 1 л красного сухого вина, 1/2 л рома, 2 лимона.

Способ приготовления. Засыпьте в эмалированную посуду черный чай, добавьте гвоздику и корицу. Залейте смесь кипятком, через 7—10 минут все процедите, перелейте в другую посуду, добавьте сахар, столовое красное вино, ром и лимонный сок. Все перемешайте как следует, на медленном огне подогрейте до 70 °С. Затем разлейте в стаканы и подавайте к столу пунш в горячем виде.

Пунш «Ромовый»

Требуется: 8 ч. л. сухой заварки черного чая, 2 л воды, 200 г сахара, 1 стакан рома, 4 ст. л. цитрусового ликера, 1 стакан апельсинового сока.

Способ приготовления. Залейте чай кипятком, оставьте настаиваться примерно на 9—12 минут. Затем процедите чай и добавьте сахар, ром, ликер и апельсиновой сок. Разлейте пунш по стаканам и подавайте к столу.

Пунш «Веселящий»

Требуется: 1 л воды, 4 ч. л. сухой заварки черного чая, 2 цветка гвоздики, 150 г сахара, 1 щепотка корицы, 1 лимон, 1 л портвейна, 1 стакан вишневого ликера, 1/2 л водки.

Способ приготовления. Залейте чай кипятком, добавьте сахар, гвоздику, корицу, цедру и сок одного лимона. Закройте посуду и оставьте ее примерно на 30–40 минут. Затем процедите настой, перелейте его в другую посуду, добавьте портвейн, вишневый ликер, водку. Все перемешайте и в горячем виде подавайте к столу.

Пунш «Морской»

Требуется: 2 ч. л. заварки черного байхового чая, 1 л воды, 200 г сахара, 1/2 л коньяка, 1 стакан рома, 1 стакан ликера, 1 л красного столового вина, 2 лимона.

Способ приготовления. Залейте чай кипятком, оставьте на 5–7 минут настаиваться. Затем слейте в миску, добавьте сахар, коньяк, ром, ликер, подогретое до 70 °С красное столовое вино и лимонный сок. Все как следует перемешайте и в горячем виде разлейте в стаканы. К пуншу подайте дольки лимона.

Глинтвейн – разновидность пунша. Название этого напитка произошло от немецкого «глю вайн» – «подогретое вино». Обычно глинтвейны готовят с использованием вина, которое подается само по себе в подогретом виде или смешивается с чаем, коньяком и другими напитками.

Глинтвейн «Рубиновый»

Требуется: 2 цветка гвоздики, 1 кусочек коры корицы, цедра одного лимона, 130 г сахара, 1 стакан воды, 1 л красного столового вина, 1/3 стакана рома, 2 стакана крепкого чая.

Способ приготовления. Положите в эмалированную посуду гвоздику, корицу, лимонные корочки, сахар, добавьте воду. Поставьте на огонь полученную смесь и кипятите ее примерно 2–2 1/2 минуты. После этого процедите смесь. Добавьте красное вино, заново подогрейте смесь примерно до 70 °С, добавьте горячий чай и ром. Напиток подавайте к столу горячим.

Чайные советы

Чаю можно сравнительно легко придать великолепный аромат свежей дыни. Для этого ее следует нарезать мелкими кусочками, добавить в заварочный чайник, в который будет засыпан черный чай, залить кипятком и дать настояться. В заварку можно положить немного сахара, что значительно улучшит вкус напитка.

Глинтвейн «Белая роза»

Требуется: 100 г сахара, 2 цветка гвоздики, 1 кусочек коры корицы, 1 апельсин или лимон, 1/2 стакана воды, 1 л белого сухого вина, 1/2 стакана чая.

Способ приготовления. В эмалированную посуду положите сахар, гвоздику, корицу, нарезанный апельсин или лимон, залейте все это водой, поставьте на огонь и доведите до кипения на медленном огне. Затем процедите полученную смесь. Добавьте белое вино, снова подогрейте до 80 °С, влейте горячий чай и подавайте к столу в горячем виде.

Глинтвейн «Дамский»

Требуется: 2 стакана крепкого чая, 1 л красного вина, 150 г сахара, 3/4 стакана коньяка.

Способ приготовления. В эмалированной кастрюле подогрейте чай, красное столовое вино, сахар, коньяк, но до кипения не доводите. Готовый напиток разлейте в стаканы и подавайте к столу.

Глинтвейн «Пикантный»

Требуется: 2 л красного столового сухого вина, 200 г сахара, 6 цветков гвоздики, 1 кусочек коры корицы, 2 стакана чая.

Способ приготовления. В эмалированной кастрюле подогрейте вино, предварительно смешав его с сахаром, корицей и гвоздикой. До кипения смесь не доводите, затем добавьте горячий чай. К столу подавайте в горячем виде.

Грог – также разновидность пунша, которую готовят с использованием крепких напитков, например рома или коньяка.

Грог «Терпкий»

Требуется: 1/2 л коньяка или рома, 12 г черного байхового чая, 3 ст. л. сахара.

Способ приготовления. В коньяк или ром всыпьте чай, все как следует перемешайте и оставьте при комнатной температуре на 8—10 дней. По прошествии этого времени настой процедите, добавьте сахар, перелейте в бутылку и закупорьте. Этот экстракт впоследствие используйте для приготовления грога. Для этого в стакан положите немного сахара по вкусу, добавьте горячую воду и 2 ст. л. полученного экстракта.

Чайные советы

Великолепный абрикосовый наполнитель для приготовления превосходного чая можно приготовить впрок и хранить в холодильнике. Для этого нужно взять свежие абрикосы и, удалив косточки, пропустить мякоть через мясорубку. Затем засыпать полученную массу сахаром в пропорции 2:3, перемешать, разложить в банки и хранить в холодильнике. При заваривании чая приготовленную абрикосовую добавку нужно раскладывать по чашкам.

Глава 16. Чайные «закуски»

Сахар

Сироп сахарный «Ванильная капелька»

Требуется: 3 стакана сахара, 2 стакана воды, 1/3 ч. л. ванильного сахара.

Способ приготовления. Воду налейте в небольшую кастрюльку и поставьте на огонь. Когда вода подогреется, засыпьте в кастрюлю сахарный песок и полностью растворите. Затем, постоянно помешивая, варите на слабом огне в течение 8—10 минут. Пену, по мере образования, снимайте шумовкой.

За 2 минуты до готовности добавьте ванильный сахар. Готовый сироп должен иметь консистенцию густой сметаны. Немного остудите сироп, затем залейте его в маленькие формочки для изготовления льда, поставьте на несколько часов в морозилку.

Леденцы «Ароматные»

Требуется: 2 стакана сахара, 1/2 стакана воды, 1/4 ч. л. лимонной кислоты.

Способ приготовления. В неглубокой кастрюле доведите до кипения воду. Затем засыпьте сахар, добавьте лимонную кислоту и, непрерывно помешивая, варите на слабом огне 7—10 минут.

Разлейте горячую леденцовую массу по формочкам или вылейте ее в эмалированную чашку, слегка смазанную растительным маслом, которую затем поставьте на холод. Когда масса окончательно застынет, ножом раскрошите ее на мелкие кусочки – леденцы.

Леденцы «Малиновый звон»

Требуется: 1 стакан сахара, 1/3 стакана воды, 1/2 стакана малинового сиропа, 1/4 ч. л. лимонной кислоты.

Способ приготовления. Все указанные ингредиенты смешайте, поместите в небольшую кастрюльку, доведите до кипения и варите до готовности, которую определяйте следующим образом. Возьмите чайную ложку и обмакните ее в сироп. Капните капельку на металлическую поверхность. Если сироп готов, то капелька застынет и быстро затвердеет, если же она растеклась, то поварите сироп еще.

Готовую массу вылейте в посуду, смазанную растительным

маслом, и оставьте до полного застывания. После того как сироп затвердеет, при помощи ножа раскрошите застывшую массу на небольшие кусочки и подавайте их к чаю.

Чайные советы

Грушевая добавка сделает чай прекрасным напитком, который великолепно подходит к праздничному столу. Для того чтобы приготовить такой чай, нужно мелко порезать грушу, положить ее в заварочный чайник вместе с заваркой и залить кипятком. Грушу можно заготовить впрок, высушив ее.

Конфеты «Апельсиновые дольки»

Требуется: 4 апельсина, 1 стакан сахарного песка, 1/2 стакана воды, цедра 1 апельсина.

Способ приготовления. Апельсины помойте и очистите от кожуры и белых волокон. Затем мякоть нарежьте кружочками, а цедру – соломкой. Приготовьте сахарный сироп и добавьте в него цедру, немного корицы.

Апельсины разложите в порционную посуду и залейте горячим сиропом. Дайте постоять 2–3 часа. К чаю подавайте в холодном виде, украсив дольками лимона и листочками мяты.

Сироп сахарный «Апельсиновая радость»

Требуется: 3 стакана сахара, 1 стакан воды, 3 апельсина.

Способ приготовления. Апельсины разрежьте пополам и выжмите сок. После этого мелко порежьте их, залейте горячей водой и варите на слабом огне в течение 8—10 минут. Затем дайте настояться 40–50 минут и процедите.

Слитую жидкость соедините с сахаром и варите на слабом огне 15–20 минут. Затем охладите до комнатной температуры. После чего добавьте апельсиновый сок и хорошо перемешайте. Разлейте по формочкам и остудите.

Сироп малиновый

Требуется: 2 стакана сахара, 1/2 стакана воды, 1/2 кг малины.

Способ приготовления. Малину залейте водой, доведите до кипения и варите на слабом огне еще в течение 4–5 минут. После этого отвар процедите, засыпьте в него сахарный песок, разлейте по формочкам и подавайте к чаю, когда сироп окончательно

загустеет.

Молочный сахар

Требуется: 200 г сахара, 1/2 л молока, 2 ч. л. ванилина.

Способ приготовления. Молоко доведите до кипения, засыпьте сахар, добавьте ванилин. Сироп оставьте на слабом огне на 1–2 минуты. Затем взбейте миксером до образования густой однородной массы. Охладите и подавайте к столу.

Пралине

Требуется: 300 г сахарного песка, 250–300 г ядер грецких орехов, 1/2 л воды.

Способ приготовления. Измельченные ядра грецких орехов, воду и сахар выложите на раскаленную сковороду и прогревайте до тех пор, пока сахар не расплавится и не приобретет светло-коричневого оттенка. Полученную массу сразу вылейте в глубокую тарелку, предварительно смазанную растительным маслом. Охладите. Затвердевшую смесь разломайте на небольшие кусочки и подавайте к чаю.

Сахарный марципан

Требуется: 200 г сладкого миндаля, 250 г сахарной пудры, 2 ст. л. воды, 1 ч. л. растительного масла.

Способ приготовления. Миндаль опустите в горячую воду на несколько минут. Затем очистите его от оболочки и хорошенько просушите в нагретой духовке. Следите за тем, чтобы он не пригорел. Высушенный миндаль пропустите через мясорубку или перемелите в кофемолке. Потом смешайте его с сахарной пудрой, залейте водой, тщательно перемешайте и доведите полученную массу до кипения. Остудите, тонко раскатайте массу и нарежьте ножом на кусочки, а затем просушите их в духовке.

Чайные советы

В чай можно добавить облепиху – и в результате получится прекрасный напиток. При заваривании чая в заварочную посуду можно положить свежую облепиху, залить чай кипятком и настоять как обычно. Можно поступить и по-другому: протереть облепиху через сито, засыпать ее сахаром в пропорции 1:1, переложить в банку и хранить в прохладном месте. Эту добавку лучше всего использовать для готового чая, раскладывая ее по

чашкам.

Коричневый вареный сахар

Требуется: 1 стакан сахара, 1 стакан нежирных сливок, 1 ч. л. сливочного масла, 1 г ванильного сахара, 2 ст. л. какао.

Способ приготовления. Какао-порошок смешайте с сахаром, добавьте сливки и поставьте смесь на огонь. Постоянно помешивая, варите ее до тех пор, пока масса не загустеет. После этого добавьте сливочное масло и ванильный сахар, хорошо перемешайте. Остудите и подавайте к горячему чаю.

Карамель «Ванильная»

Требуется: 1 стакан сахарного песка, 1/2 л молока, 7 яиц, 100 г сливочного масла, 1/4 ч. л. ванильного сахара.

Способ приготовления. Яйца разотрите с сахаром (2/3 стакана) и ванилином. Затем добавьте охлажденное кипяченое молоко. Из оставшегося сахара приготовьте карамель. Для этого сахар насыпьте на сковороду и добавьте небольшое количество воды, чтобы слегка смочить сахарный песок. Прогрейте массу на сковороде до образования красно-коричневатого цвета. Половину готовой карамели соедините с яично-молочной смесью, а остальную равномерно разлейте в порционные формочки, смазанные маслом. Затем формочки заполните яично-молочной смесью и поставьте на противень с водой. После этого запекайте в духовке (уровень воды не должен превышать 1/2 высоты формочки). Следите за тем, чтобы вода в противне не закипела. Готовую карамель подавайте к чаю охлажденной.

Ирис «Сливочный»

Требуется: 2 стакана сахара, 1 стакан жирных сливок, 1/4 ч. л. ванильного сахара.

Способ приготовления. В небольшую кастрюлю или глубокую сковороду вылейте сливки и подогрейте на среднем огне. Затем добавьте 1 стакан сахарного песка, хорошенько размешайте и доведите до кипения.

После этого добавьте оставшийся сахар и варите 15–20 минут, периодически помешивая. Готовая масса должна иметь консистенцию густой сметаны и приобрести светло-коричневый оттенок. Вылейте ее в специальные подготовленные формочки. Если таковых не имеется, то используйте обыкновенную чашку, предварительно смазанную растительным маслом.

После того как масса немного остынет, руками вылепите из нее небольшие конфетки в виде шариков или фигурок. Остывшие конфеты подавайте к чаю. Особенно хороши ириски к чаю с добавлением молока или сливок.

Тянучки

Требуется: 2 стакана сахара, 2 стакана сметаны, 1/4 ч. л. ванилина.

Способ приготовления. В неглубокой миске соедините сметану с сахаром. Затем вылейте полученную массу в кастрюлю, добавьте ванилин и доведите все до кипения, непрерывно помешивая.

Готовые тянучки вылейте в форму и остудите. После этого острым ножом разрежьте их.

Ореховые тянучки

Требуется: 2 стакана сахарного песка, 2 стакана сметаны или сливок, 1/2 стакана грецких орехов, 1/4 ч. л. корицы.

Способ приготовления. Сахарный песок насыпьте в неглубокую кастрюлю и поставьте на слабый огонь. Постоянно помешивая, добавьте сметану или сливки и продолжайте варить в течение 1 часа.

После этого снимите массу с огня и добавьте измельченные ядра грецких орехов, перемешайте и вылейте в форму, смазанную небольшим количеством сливочного масла. После застывания разрежьте массу на небольшие кусочки.

Хлебобулочки (булочки, пирожные, торты)

Пословицы и поговорки о чае
Животу каши дай, а душе чая налей.

Булочки пышные

Требуется: 2 стакана пшеничной муки, 2 яйца, 1 ст. л. крахмала, 1 стакан сахара, 2/3 стакана простокваши, 50 г изюма, 10 г кокосовой стружки, 1/2 ч. л. соды, 1/2 ч. л. соли, 1 ст. л. сахарной пудры, 1/4 ч. л. ванильного порошка.

Способ приготовления. Смешайте муку с содой и крахмалом, просейте через сито. Получившуюся смесь соберите на столе холмиком, в середине которого сделайте ямку. В нее поместите простоквашу, сахар, яйца, соль. Все тщательно перемешайте и замесите тесто. Месите тесто до тех пор, пока оно не станет отставать от рук. В тесто добавьте изюм.

Разложите готовое тесто по формам, предварительно смазанным маслом и обсыпанным мукой. Булочки выпекайте при температуре 220–230 °С до готовности. Готовые изделия посыпьте сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром и кокосовой стружкой. Булочки прекрасно подойдут к любому виду чая.

Заварные пирожные с кремом

Требуется: 2 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 8 яиц, 1/2 л воды, 1/2 стакана сахарной пудры, сода, соль.

Для крема: 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана молока, 1 ч. л. манной крупы, 200 г сливочного масла.

Способ приготовления. В термостойкую посуду положите сливочное масло или маргарин, воду, немного соли и соды и поставьте на огонь. Помешивая, доведите состав до кипения. Затем, не снимая смеси с огня и продолжая помешивать, всыпьте муку. При этом тщательно следите, чтобы тесто не подгорело. После того как мука заварится, снимите тесто с огня, немного его остудите и, взбивая, введите поочередно яйца. Готовое тесто с помощью кондитерского шприца или столовой ложки выложите в виде небольших колбасок на противень, предварительно смазанный маслом и немного посыпанный мукой. Затем поместите противень в разогретую до 200 °С духовку. Когда пирожные поднимутся, убавьте огонь и выпекайте их до

готовности. Пирожные остудите.

Приготовьте крем. Для этого вскипятите молоко с сахаром, добавьте манку и заварите манную кашу. Снимите ее с огня и остудите. Затем взбейте масло и постепенно введите ранее приготовленную манную кашу, продолжая взбивать. Готовый крем на 30–40 минут поместите в прохладное место для загустения. Далее с одного края пирожных сделайте небольшой надрез и при помощи кондитерского шприца осторожно введите в них крем. Готовые пирожные посыпьте сахарной пудрой и уложите на большую тарелку. Это блюдо прекрасно подойдет к черному, цветочному, а также зеленому чаю.

Русские традиции

Мужчинам чай подавали в стаканах с подстаканниками, а женщинам – в чашках. В очень больших бедных семьях, где не было возможности купить фарфоровую посуду, пользовались дешевыми стаканами, которые ставили на стеклянные блюдца. Такие же стаканы были и в домах рабочих. Правда, в конце XIX века появилось много дешевой фаянсовой посуды. Ее производили как маленькие заводы, так и известные фирмы, например фирма Кузнецова, которая выпускала и очень дорогую посуду на уровне произведений искусства.

Картофельные пампушки с тмином

Требуется: 1 кг муки, 1/2 кг картофельного пюре, 1 1/2 стакана молока, 2 желтка, 100 г маргарина, 1 ч. л. сахара, 60 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. тмина, соль.

Способ приготовления. Приготовьте опару: разведите дрожжи в небольшом количестве теплого молока, добавьте в нее 1/3 от общего количества муки и все хорошенько размешайте. Когда опара увеличится в объеме, размешайте в оставшемся молоке картофельное пюре, соедините с опарой. Присыпьте мукой, накройте салфеткой и поместите в теплое место, чтобы оно подошло. Когда тесто вновь увеличится в объеме, добавьте остальную муку, соль, топленый маргарин, желтки, все хорошенько вымесите и снова поставьте в теплое место на 30–40 минут.

Готовое тесто разделайте на небольшие кусочки, сформуйте из них круглые булочки, положите на смазанный маслом противень и вновь поставьте в теплое место. Когда пампушки подойдут, смажьте их взбитым яйцом, в середину каждой

поместите немного масла, посыпьте тмином и выпекайте в течение 20–30 минут при температуре 180–200 °С. Готовые пампушки подавайте к десертному столу к чаю.

Булочки к чаю

Требуется: 8 стаканов муки, 1/2 л молока, 2 стакана сахара, 150 г сливочного масла, 3 яйца, 1/2 стакана кагора, 1 ст. л. какао, 200 г ядер грецкого ореха, 200 г изюма, 100 г дрожжей, соль.

Способ приготовления. Немного подогрейте молоко и разведите дрожжи, размешайте состав до полного растворения дрожжей. Добавьте кагор, сахар, яйца, соль, какао, масло, муку, рубленые ядра грецкого ореха и изюм. Все хорошенько перемешайте и вымесите тесто. Затем накройте его салфеткой и поставьте в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме в два раза, еще раз тщательно его выместите и вновь поставьте в теплое место. После того как тесто вновь поднимется, сформуйте из него небольшие булочки и уложите их на противень, предварительно смазанный маслом. Противень поместите в теплое место для расстойки на 1–1 1/2 часа. Затем выпекайте булочки в течение 30–40 минут при температуре 200–210 °С. Готовность булочек можно определить по цвету корочки. Она должна быть золотистой. Сверху булочки можно украсить глазурью или посыпать сахарной пудрой.

Это блюдо превосходно подойдет практически к любому травяному чаю.

Плетенка

Требуется: 3 стакана муки, 1 1/2 стакана молока, 2 яйца, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла или маргарина, 1 ч. л. сахара, 1/4 ч. л. соли, 1/4 стакана мака.

Способ приготовления. Для приготовления опары разведите дрожжи в теплом молоке с 1 ст. л. сахара. Когда они забродят, добавьте немного муки, размешайте, чтобы тесто напоминало по консистенции густую сметану. Затем накройте опару салфеткой и поставьте в теплое место для брожения. Когда опара увеличится в объеме в два раза, смешайте ее с яйцами, взбитыми с сахаром, посолите, добавьте остальную муку и замесите тесто. Влейте растопленный жир и продолжайте месить до тех пор, пока тесто не станет свободно отставать от рук и стенок посуды. Далее вновь накройте тесто салфеткой и дайте ему подойти.

Готовое тесто выложите на доску, посыпанную мукой, и отделите примерно 1/3. Оставшееся тесто разделите на три или

четыре части, скатайте из них валики, из которых сплетите косу. Поместите ее на смазанный жиром противень. Из оставшегося теста сплетите косу меньшего размера, положите ее поверх большой и поставьте противень в теплое место, чтобы тесто могло подойти. Далее смажьте плетенку взбитым яйцом и поставьте в духовку. Выпекайте плетенку в духовке при температуре 210–220 °С в течение 40–50 минут.

Пряничные монетки

Требуется: 1 стакан муки, 3 яйца, 1 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана миндаля, цедра 1 лимона.

Для глазури: 1 стакан сахарной пудры, 2 ч. л. какао, 1/3 стакана воды.

Способ приготовления. Разбейте яйца в кастрюльку, всыпьте сахар и все хорошенько взбейте до образования однородной массы. Продолжая помешивать, небольшими партиями введите муку, измельченный и поджаренный миндаль и лимонную цедру. Замесите тесто и выложите его на стол, предварительно слегка посыпанный мукой. Раскатайте тесто в пласт толщиной 1–1 1/2 см. Далее небольшой выемкой или стаканчиком вырежите кружочки. Изделия поместите на противень, предварительно смазанный маслом, и выпекайте в духовке не более 10–15 минут при температуре 220–230 градусов. На готовых пряничных монетках напишите глазурью различные цифры.

Для приготовления глазури просеянную сахарную пудру разведите небольшим количеством горячей воды, добавьте какао. Состав должен получиться вязким, но не очень густым, таким, чтобы им можно было писать цифры.

Чайная булка

Требуется: 3 стакана муки, 1 1/2 л воды, 2 ст. л. сахара, 50 г дрожжей, соль.

Способ приготовления. Для приготовления опары разведите дрожжи в 1 стакане теплой воды, добавьте сахар и 1 стакан просеянной муки. Хорошенько все размешайте и поместите в теплое место примерно на 25–30 минут. После этого влейте оставшуюся воду, всыпьте муку и соль. Вымесите тесто. Затем накройте его салфеткой и поместите в теплое место для подъема примерно на 2–3 часа. Когда тесто поднимется в первый раз, его нужно немного обмять и вновь оставить в теплом месте. После того как тесто поднимется, обомните его еще раз и, придав ему форму булки, поставьте его в теплое место на 20–25 минут для

расстаивания. Потом переложите булку на противень, предварительно смазанный маслом и посыпанный мукой, и вновь оставьте ее расстаиваться на 30–40 минут.

Выпекайте чайную булку в течение 30–45 минут при температуре 200–250 градусов. Перед тем как поместить булку в духовку, сбрызните ее водой или посыпьте мукой. Готовую булку подавайте к столу к чаю вместе со сливочным маслом, вареньем или медом.

Чайные советы

Можно приготовить великолепный чай с добавлением ромашки. Он будет не только вкусен, но и, безусловно, полезен. Такой чай можно посоветовать употреблять утром натощак тем, кто обладает чрезмерным аппетитом; за счет содержащихся в ромашке веществ напиток способен снижать чувство голода. Итак, для того, чтобы приготовить этот напиток, следует добавить горсть сушеных цветков ромашки в заварочный чайник вместе с чайной заваркой. Ромашковый чай будет неплохо подсластить медом.

Булочки с изюмом

Требуется: 3 стакана муки, 2 стакана молока, 3 яйца, 150 г масла или маргарина, 1 стакан сахара, 30 г дрожжей, 1/2 ч. л. соли, 100 г изюма, 1 ст. л. измельченных цукатов, 1 ст. л. измельченного миндаля, 1/2 ч. л. ванилина.

Способ приготовления. Приготовьте опару. Для этого в одном стакане теплого молока растворите дрожжи, всыпьте 1/2 всей муки и хорошенько размешайте. Состав должен получиться однородным. Поместите его в теплое место. Когда объем опары увеличится вдвое, введите в нее яичные желтки, предварительно растертые с сахаром и ванилином, а также соль и масло. Тесто тщательно вымесите и добавьте взбитые в крепкую пену яичные белки и оставшуюся муку. Месите тесто до тех пор, пока оно не станет свободно отставать от рук и от стенок посуды. После этого накройте его салфеткой и поместите в теплое место.

Когда тесто поднимется и увеличится вдвое, добавьте изюм, цукаты, очищенный от кожицы миндаль, все хорошенько размешайте и сформуйте булочки или, если тесто получилось жидковатым, уложите его в формы.

Формы необходимо подготовить следующим образом: дно покрыть кружком белой промасленной бумаги, а бока смазать маслом и обсыпать мукой или толчеными сухарями.

Сформованные булочки или заполненные формы поместите в теплое место и накройте салфеткой. Когда тесто поднимется на 3/4 своей первоначальной высоты, смажьте верх взбитым яйцом и поставьте в духовку со средним огнем. Выпекайте булочки в течение 45–50 минут. Если булочки в формах, то последние необходимо несколько раз осторожно поворачивать во время выпечки.

Готовые булочки можно покрыть шоколадной глазурью или растопленным шоколадом. Это блюдо превосходно подойдет ко всем сортам чая.

Булочки купеческие

Требуется: 4 стакана муки, 1 стакан молока, 2 ст. л. сметаны, 100 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 30 г дрожжей, 1/2 ч. л. соли.

Для начинки: 2 стакана мака, 1/2 стакана меда, 1 стакан сахара, 1 ст. л. сливочного масла, 100 г изюма, 1 яйцо.

Способ приготовления. Приготовьте дрожжевое тесто опарным способом так же, как указывается в предыдущем рецепте, но только с добавлением сметаны. Когда оно подойдет, раскатайте его валиком, нарежьте на ломтики, слегка примните их и сделайте в середине углубление. Переложите булочки на противень, смазанный маслом, и поместите в теплое место.

Приготовьте начинку. Для этого тщательно разотрите масло с сахаром, добавьте мед, мак, изюм и все хорошенько размешайте. Далее в углубление каждой булочки поместите по 1 ч. л. приготовленной начинки. Перегните тесто по диагонали и немного сплющите края. Булочки поставьте в теплое место для расстаивания еще на 15–20 минут. Затем смажьте их взбитым яйцом и выпекайте в духовке при температуре 200 °С до готовности.

Готовые булочки подавайте к десертному столу вместе с цветочным и черным чаями.

Ореховые пирожные

Требуется: 3/4 стакана муки, 100 г жира, 3 ст. л. сахара, 2 яичных желтка, 1/2 ч. л. корицы, 50 г сахарной пудры, ванилин.

Для начинки: 1/2 стакана орехов, 50 г белых сухарей, 1 ст. л. кофе, 1/5 стакана молока.

Способ приготовления. Порубите жир с мукой, добавьте сахар, желтки, корицу и замесите крутое тесто. Поместите его в прохладное место примерно на 40–50 минут. Пока тесто доходит,

приготовьте начинку. Для этого измельченные орехи смешайте с тертыми сухарями, добавьте горячий кофе, сваренный на молоке, и варите полученную массу на слабом огне до загустения. Затем начинку остудите.

Готовое тесто раскатайте на посыпанном мукой столе в пласт толщиной не более 1/2 см и нарежьте его небольшими квадратами. Далее на каждый квадрат уложите начинку и белковым кремом или медом склейте рожки. Пирожные выложите на смазанный жиром противень и выпекайте в горячей духовке в течение 15–20 минут. Готовые пирожные посыпьте сахарной пудрой с ванилином.

Пирог «Вишенка»

Требуется: 1 стакан муки, 1/2 ч. л. соды, 1/2 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 4 яйца,

Для начинки: 200 г вишни, 1/2 кг творога, 1/2 стакана сахара, цедра одного лимона, 1 ч. л. корицы, 75 г тертых орехов, 50 г крахмала, 1 ст. л. сахарной пудры, гвоздика, ванильный сахар.

Способ приготовления. Просеянную муку поместите в миску, добавьте соду, 1/2 стакана сахара, масло и яйца и замесите тесто. Далее поместите его в прохладное место примерно на 1 час.

Приготовьте начинку. Ягоды хорошенько промойте водой и выдавите косточки. Творог, цедру лимона, пряности, орехи, просеянный крахмал и сахар соедините в одной посуде и тщательно перемешайте. Затем отделите белки от желтков. Желтки добавьте в творог, а белки взбейте в крепкую пену. После этого творожную начинку осторожно смешайте с вишней и взбитыми белками.

Готовое тесто поместите на посыпанный мукой стол и раскатайте в пласт толщиной не более 1–2 см. Поместите его в форму или на противень и сформуйте края. Сверху уложите начинку и поместите противень в хорошо нагретую духовку. Выпекайте пирог при средней температуре около 50–60 минут. Для того чтобы верх пирога не пригорел, накройте его сверху листом фольги. Готовый пирог извлеките из духовки и остудите. Из бумаги вырежите трафареты в виде вишен, уложите их на пирог, а сверху присыпьте его сахарной пудрой. Затем трафареты удалите.

Подавайте блюдо к десертному столу вместе с черным и зеленым чаем.

Из жизни великих

Как известно, Александр Дюма-отец побывал однажды в России. Здесь он собирал материал для одной из своих книг и общался с представителями знати, зачитывавшимися его произведениями. Так, в один из дней своего визита он побывал в доме князя Нарышкина, который угощал писателя редким сортом индийского чая, привозимым специально для него одним из московских купцов.

Пирожки с вареньем или джемом

Требуется: 2 стакана густого варенья или джема, 2 1/3 кг муки, 2 1/2 стакана молока, 25 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 2 яйца, 40 г дрожжей, соль, 1 1/2 стакана жира или растительного масла для жарки.

Способ приготовления. Сначала поставьте опару на теплом молоке из дрожжей и 1/2 всей муки. Хорошенько вымесите и поместите в теплое место для подъема. Когда опара в два раза увеличится в объеме, добавьте в нее масло, яйца, сахар и оставшуюся муку. Тщательно вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет свободно отставать от рук и стенок посуды. Далее поместите тесто в теплое место на 1–1 1/2 часа. В течение этого времени необходимо будет еще два раза вымесить его, выкладывая на стол, посыпанный мукой. Затем из готового теста сформуйте небольшие булочки, которые через 10–15 минут нужно будет раскатать на круглые лепешки.

В центр каждой лепешки поместите по 1 ст. л. любого густого варенья или джема. Защипните края и придайте изделию вид пирожка. Уложите пирожки на противень и поставьте в теплое место для расстаивания примерно на 15–20 минут. Жарьте пирожки на сковороде в растопленном жире или растительном масле. Во время обжаривания несколько раз переворачивайте их, чтобы они подрумянились со всех сторон. Готовые пирожки немного остудите и подавайте к десертному столу.

Торт воздушный

Требуется: 2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 3/4 ч. л. сухих дрожжей, соль.

Для глазури: 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 4 1/2 ст. л. муки, 4 яйца, 3 стакана молока, 4 ст. л. лимонного сока, 1/2 лимона, 1 ст. л. рома, 5 зерен горького миндаля.

Способ приготовления. Разотрите сливочное масло с яйцом, добавьте соль, муку, предварительно смешанную с дрожжами, и

замесите тесто. Поместите его в теплое место на 20–30 минут. Затем готовое тесто раскатайте и выложите в форму, сильно приподняв края. Форму смажьте маслом и присыпьте мукой. Выпекайте корж в течение 20 минут при температуре 200 °С. Взбейте масло с сахаром, добавьте яйца, муку, лимонный сок, цедру 1/2 лимона, ром и горький миндаль и все хорошенько размешайте. Далее влейте горячее, но не доведенное до кипения молоко и взбейте всю массу миксером до образования густой однородной массы. Далее быстро вылейте получившуюся глазурь на торт и поместите его вновь в духовку на 10 минут. Поверхность торта должна слегка зарумяниться. К десертному столу торт подавайте, предварительно разрезав его на порционные куски.

Крендель ярославский

Требуется: 2 кг муки, 2 1/2 стакана молока, 350 г сливочного масла, 1 1/2 стакана сахара, 1 стакан изюма, 3 ст. л. сахарной пудры, 1/2 стакана миндаля, 1 ст. л. корицы, 7 яиц, 1 ч. л. соли, 50 г дрожжей.

Способ приготовления. Растворите дрожжи в теплом молоке, добавьте 1 кг муки и хорошо перемешайте. Поместите опару в теплое место, чтобы она поднялась. После этого добавьте яйца, сахар, муку, соль, масло, изюм, миндаль, корицу. Все тщательно перемешайте и поместите в теплое место на 15–20 минут, покрыв чистой салфеткой. Далее из всего теста сформуйте большой крендель и переложите его на противень, смазанный маслом. Через 20–25 минут, когда он поднимется, поставьте его в разогретую духовку. Выпекайте изделие при температуре 200–210 °С. Готовый крендель покройте глазурью, помадкой или просто посыпьте сверху сахарной пудрой.

Кексы, бисквиты, безе и суфле

Безе

Требуется: 9 яичных желтков, 2 г ванильного сахара, 2 стакана сахара.

Для крема: 1 стакан сливок, 1 ст. л. сахарной пудры, 2 г сахара ванильного.

Способ приготовления. Сначала влейте яичные белки в посуду с высокими стенками. Добавьте ванильный сахар, все смешайте и взбейте полученную массу венчиком или миксером. Взбивайте до получения пышной однородной массы. Затем добавьте 1 стакан сахара и продолжайте взбивать смесь с помощью венчика или миксера. Оставшийся сахар добавьте к общей массе и перемешайте полученную смесь ложкой.

Возьмите приготовленную форму, смажьте ее маслом и выложите в нее 2/3 приготовленной массы. Слой должен быть толщиной примерно 2–3 см. Поставьте форму в духовку и выпекайте в течение 25–30 минут при температуре около 110–120 градусов.

Противень смажьте маслом и посыпьте мукой. Оставшееся тесто выкладывайте на противень с помощью чайной ложки. Выпекайте в течение 30–40 минут при такой же температуре, что и сам торт. Охладите торт и маленькие пирожные. На верхушке торта расположите пирожные и украсьте все кремом.

Для приготовления крема возьмите предварительно охлажденные сливки и взбейте их до образования пышной пены. В эту пену добавьте ванильный сахар и сахарную пудру и продолжайте взбивать массу еще примерно 5 минут.

Бисквит

Требуется: 4 ст. л. муки, 2/3 стакана сиропа, 4 яйца, 300 г свежей клубники, 300 г сливочного мороженого, 100 г шоколада, консервированные фрукты.

Способ приготовления. Отделите яичные желтки от белков. Взбейте белки миксером или венчиком так, чтобы получилась однородная густая масса. Добавьте в белковую массу желтки и муку, все перемешайте. Возьмите форму, смажьте ее маслом, посыпьте сухарями и выложите в нее тесто.

Выпекайте торт при температуре 120 °С в течение 25–30 минут. Готовый бисквит охладите, разрежьте на два слоя. Слои

смажьте сиропом, затем положите мороженое, консервированные фрукты. Сверху положите второй слой бисквита, украсьте его мороженым и клубникой, можно использовать как свежие ягоды, так и варенье. Готовый торт поставьте в морозильник примерно на 2–3 часа.

Пирожное «Облака»

Требуется: 5 яичных белков, 250 г сахара, соль на кончике ножа, 2 г ванильного сахара, 1 1/2 стакана сахара, 1 ч. л. сгущенного молока.

Способ приготовления. Отделите яичные белки от желтков, в белковую массу добавьте соль и взбейте ее венчиком или миксером в крепкую пену. Добавьте 1/2 стакана сахара и продолжайте взбивать еще несколько минут. После этого добавьте оставшийся сахар, ванилин и перемешайте все деревянной ложкой.

На противень, предварительно смазанный маслом, положите лист пергаментной бумаги и с помощью шприца выложите лепешки, диаметр которых будет примерно 5–7 см. Выпекайте пирожные на слабом огне в течение 1–1 1/2 часа. Когда пирожные остынут, шприцем заполните их середину кремом.

Для приготовления крема охлажденные сливки взбейте миксером, затем добавьте сгущенное молоко и продолжайте взбивать до получения однородной массы.

Чайные советы

Прекрасный чай получится в том случае, если заваривать его не обыкновенной водой, а фруктовым отваром. Для его получения нужно нарезать яблоки или груши, залить их водой и поварить в течение некоторого времени.

Кекс

Требуется: 1/2 л молока, 1 черствый батон белого хлеба, 20 г сливочного масла или маргарина, 1/2 стакана изюма, 4 яйца.

Способ приготовления. Срежьте корку с батона хлеба, натрите хлеб на терке или пропустите через мясорубку. Затем залейте молоком и оставьте примерно на 40 минут. Размешайте размокший хлеб, разотрите желтки с сахаром, добавьте сливочное масло, взбитые белки и все соедините с хлебной массой. Затем добавьте промытый изюм. Возьмите формочки, смажьте их маслом и обсыпьте сухарями. В формочки выложите

приготовленную массу и выпекайте кекс в духовке при температуре 200 °С.

Пирожные «Ко-ко»

Требуется: 10 яиц, 150 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 70 г измельченных орехов, 80 г муки, 80 г крахмала, 1 ч. л. разрыхлителя.

Для начинки: 250 г сливочного масла, 250 г сгущенного молока.

Способ приготовления. Отделите белки от желтков. Добавьте в желтки 100 г сахара. Все как следует перемешайте. Оставшийся сахар смешайте с белками, добавьте ванильный сахар. Взбейте белковую массу венчиком или миксером до получения однородной густой пены. Соедините эту пену с желтковой массой, добавьте орехи и муку, смешанную с крахмалом и разрыхлителем.

Противень смажьте маслом и застелите калькой или вощеной бумагой. Возьмите кондитерский мешок и выдавите тесто на противень. Тесто должно быть в виде яичных половинок. Поставьте противень в духовой шкаф и выпекайте примерно 5–7 минут при температуре 180–200 °С.

Приготовьте крем. Для этого поставьте банку сгущенного молока в кастрюлю, залейте водой и варите в течение 2-х часов, не забывая подливать воду по мере ее испарения. Затем остудите сгущенное молоко и смешайте его с маслом. Приготовленным кремом заполните яичные половинки и соедините их. Готовые пирожные поставьте в холодное место примерно на 2–3 часа.

Кекс «Ночка»

Требуется: 3 стакана муки, 2 ст. л. сахара, 150 г сливочного масла, 9 яиц, 1 стакан изюма, 1 стакан меда, 1 стакан вишни без косточек, 1/2 стакана апельсиновой мякоти, 1 лимон, нарезанный ломтиками, 1 стакан измельченных орехов, 1 ст. л. корицы, 1/2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. соды.

Способ приготовления. Положите в кастрюлю сахар, масло, мед, соль. Все как следует перемешайте, добавьте корицу, яйца, муку, соду. Полученное тесто перемешайте до однородной массы, добавьте изюм, вишню, орехи, апельсиновую мякоть и мелко нарезанный лимон.

Возьмите форму, смажьте ее маслом и посыпьте измельченными сухарями. Желательно брать форму с толстыми стенками. Заполните форму приготовленным тестом и поставьте

в духовку. Выпекайте кекс при температуре 200 °С в течение 40–50 минут.

Суфле «Яблочное»

Требуется: 1 морковь, 1 небольшое яблоко, 20 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. манной крупы, 1 стакан молока.

Способ приготовления. Нарежьте морковь на мелкие кусочки, залейте молоком и тушите до готовности. Очистите яблоки, пропустите их через мясорубку вместе с морковью. Добавьте манную крупу, сахар, сырые желтки. Все как следует перемешайте, затем добавьте 1/2 приготовленного сливочного масла, предварительно растопив его, и один взбитый яичный белок. Все как следует перемешайте, выложите в формочку, смазанную маслом, и на водяной бане доведите до готовности. Подавайте суфле к столу с маслом.

Суфле «Творожное»

Требуется: 150 г творога, 30 г печенья, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 2 ст. л. молока, 10 г сливочного масла, 1 ст. л. сметаны.

Способ приготовления. Пропустите печенье через мясорубку, затем добавьте сахар, залейте молоком, оставьте полученную смесь примерно на 15 минут. Протрите через сито творог, смешайте его с печеньем, добавьте желток и 1/2 ч. л. растопленного сливочного масла. Все как следует перемешайте, добавьте взбитый белок. Смажьте формочку маслом, положите в нее тесто и на водяной бане доведите до готовности. Подавайте к столу со сметаной или взбитыми сливками.

Печенье «Аврора»

Требуется: 2 стакана муки, 1 1/2 стакана сметаны, 1 стакан сахара, 5 яиц, ванилин.

Способ приготовления. Отделите яичные желтки от белков. Добавьте сахар в яичные желтки, разотрите полученную смесь так, чтобы получилась однородная масса. Добавьте сметану. Перемешайте полученную массу, всыпьте муку. Замесите тесто, затем добавьте белки, взбитые в крепкую пену. Полученную массу осторожно перемешайте. С помощью кондитерского мешка формуйте на противне, предварительно смазанном маслом, различные фигурки. Выпекайте печенье при умеренной температуре в течение 6–8 минут. Остывшее печенье выложите на

тарелку и подавайте к столу.

Печенье «Аленушка»

Требуется: 3 яйца, 1 1/4 стакана муки, 1/2 стакана сахара, ванилин.

Способ приготовления. Разотрите яйца с сахаром и подогрейте полученную массу на слабом огне, при этом не забывайте интенсивно взбивать вилкой или веничком. Когда сахар растворится, снимите смесь с огня и взбейте добела. Затем добавьте муку, ванилин и снова все перемешайте. С помощью кондитерского шприца выпустите на смазанный маслом противень различные фигурки. Выпекайте печенье примерно 8–9 минут при умеренной температуре.

Печенье «Катя»

Требуется: 2 стакана муки, 1 1/2 стакана сметаны, 1 стакан сахара, 5 яиц, ванилин, 80 г сливочного масла или маргарина, 4 ст. л. муки.

Начинка: 1 стакан сахарной пудры, 1 яичный белок, 1 ст. л. апельсинового сока.

Способ приготовления. Отделите желтки от белков, добавьте сахар к желткам, разотрите полученную массу. Добавьте сметану, все как следует перемешайте, всыпьте муку. Замесите тесто, добавьте в него взбитые в крепкую пену белки. Полученную массу тщательно перемешайте. Смажьте маслом противень, посыпьте его мукой. Выложите на противень тонкий слой теста и поставьте в духовку примерно на 15–25 минут.

Приготовьте начинку. В сахарную пудру добавьте яичный белок. Разотрите полученную смесь добела, при этом постепенно добавляйте сок. Когда бисквит будет готов, разрежьте его на несколько небольших фигурок. Каждую фигурку смажьте начинкой и склейте по две-три фигурки друг с другом.

Чайные советы

Банановый чай можно приготовить сравнительно легко. Для этого следует измельчить банан и добавить мякоть в заварочный чайник, в который засыпан черный чай. Залейте кипятком, дайте настояться, а потом используйте заварку, разбавляя ее горячей или холодной водой. Для подслащивания лучше всего брать сахар, потому что мед может перебить банановый аромат.

Печенье «Восторг»

Требуется: 1 1/4 стакана муки, 1 стакан сахара, 8 яиц, 1 апельсин, 80 г сливочного масла или маргарина.

Начинка: 200 г сахарной пудры, 3 ст. л. рома, 1 ст. л. воды.

Способ приготовления. Отделите белки от желтков. Разотрите желтки с сахаром, добавьте тертую цедру одного апельсина, муку, все перемешайте, затем введите взбитые в пену яичные белки.

Смажьте маслом противень, посыпьте его мукой. Положите на противень слой теста и поставьте его в духовку, выпекайте при умеренной температуре в течение 25–30 минут. Готовый бисквит нарежьте на куски и намажьте начинкой.

Приготовьте начинку. Для этого добавьте в сахарную пудру горячую воду и ром, получившуюся массу разотрите деревянной ложкой.

Печенье «Сказочная страна»

Требуется: 80 г сливочного масла или маргарина, 3 яйца, 1 1/4 стакана муки, 1/2 стакана сахара, ванилин.

Помадка: 1/3 стакана молока, 100 сахара, 1/2 пакетика ванилина.

Способ приготовления. Разотрите сахар с яйцами. Подогрейте полученную массу на медленном огне, постоянно взбивая венчиком. Когда сахар растворится, снимите смесь с огня, взбейте полученную массу венчиком, добавьте муку, ванилин и снова все перемешайте. Смажьте противень маслом, посыпьте его мукой. Затем из приготовленного теста выложите на противень фигурки. Поставьте печенье в духовку и выпекайте при умеренной температуре в течение 25–30 минут.

Приготовьте начинку. Для этого всыпьте сахар в кастрюлю, залейте горячей водой, перемешайте до полного растворения и поставьте варить на сильный огонь. Когда сироп начнет закипать, снимите ложкой пенку, закройте крышкой и варите до готовности. За несколько минут до готовности добавьте ванилин. Охладите сироп, взбейте его, чтобы он свернулся в белую массу – помадку. Готовое печенье покройте помадкой и подавайте к столу.

Кекс «Десертный»

Требуется: 2 стакана муки, 150 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 6 яиц, 100 г изюма, 1/2 лимона, 1/2 пакетика ванильного сахара, 1/2 стакана сахарной пудры.

Способ приготовления. Разотрите масло с сахаром так, чтобы получилась пышная однородная масса. При этом сахар должен практически весь раствориться. Постепенно добавьте в полученную массу желтки, снова разотрите смесь, затем добавьте лимонную цедру, муку, изюм. Перемешайте все и введите взбитые в крепкую пену яичные белки. Помешивайте приготовленную массу очень осторожно. Возьмите форму, смажьте ее маслом и обсыпьте сухарями. Полученное тесто положите в форму и поставьте в духовку на 30–40 минут. Выпекайте кекс при умеренной температуре. Готовый кекс охладите и посыпьте мукой.

Кекс «Ароматный»

Требуется: 6 стаканов муки, 1/2 стакана молока, 30 г дрожжей, 1/2 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 50 г изюма, 50 г измельченных орехов, 1/4 ч. л. соли, 1/4 пакетика ванилина, 1/2 л воды.

Способ приготовления. Разведите в теплом молоке дрожжи, затем посолите раствор, всыпьте муку и замесите крутое тесто. Скатайте тесто в шар, надрежьте верх по радиусу этого шара. В кастрюлю с теплой водой опустите этот шар, накройте кастрюлю крышкой и поставьте в теплое место. Оставьте тесто до тех пор, пока оно не увеличится в объеме.

Одно яйцо разотрите с сахаром и ванилином, добавьте сливочное масло и разотрите все это до образования пышной однородной массы. Когда тесто увеличится в объеме, выньте его из воды, переложите в другую посуду, вымесите, добавьте яйца, растертые с сахаром и маслом. Все как следует перемешайте (тесто должно стать гладким и легко отставать от посуды). Добавьте изюм, орехи. Переложите тесто в смазанную маслом форму. При этом тесто должно доходить до половины этой формы. Накройте форму с тестом салфеткой и поставьте в теплое место. Когда тесто поднимется, поставьте форму в духовку и выпекайте примерно 30–40 минут. Готовый кекс выньте из формы, посыпьте сахарной пудрой, охладите и подавайте к столу.

Пословицы и поговорки о чае

Чай как душа – чем горячей, тем лучше.

Пирожное со сливками

Требуется: 1 стакан муки, 100 г сливочного масла, 5 яиц, 1 стакан воды, 1/4 ч. л. соли, 1 стакан сливок, 2 ст. л. сахара, 1/4

пакетика ванилина, 2 ст. л. ликера.

Способ приготовления. В высокую посуду влейте стакан воды, добавьте масло, соль и поставьте полученную смесь на огонь. Когда вода закипит, всыпьте муку, размешайте полученную массу и варите на слабом огне примерно 3 минуты, постоянно помешивая. Снимите кастрюлю с огня, добавьте яйца в полученную смесь. После добавления каждого яйца тесто тщательно перемешивайте. Когда тесто начнет тянуться, не добавляйте больше яиц. Смажьте противень маслом и выстелите его бумагой. Из теста формуйте булочки и выкладывайте их на противень, располагая на некотором расстоянии одну от другой. Поставьте противень в разогретый духовой шкаф примерно на 20 минут. Когда булочки подрумянятся и увеличатся в объеме, убавьте жар в шкафу и доведите булочки до готовности.

Надрежьте булочки с одной стороны и заполните середину начинкой. Для приготовления начинки возьмите охлажденные сливки, взбейте их вместе с сахаром и добавьте ванилин, а затем – ликер. Посыпьте пирожные сахарной пудрой и подавайте к столу.

Апельсиновое суфле

Требуется: 4 желтка, 80 г сахара, 1 ст. л. муки, 10 г сливочного масла, 1/2 стакана молока, 4 белка, 10 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Разотрите желтки с сахаром, добавьте муку, цедру апельсина, масло, молоко и варите на медленном огне, постоянно помешивая, до тех пор, пока масса не загустеет. Охладите массу, оставьте ее в на некоторое время.

Взбейте белки до образования крепкой пены, добавьте сахар, перемешайте, положите тонкие ломтики апельсина и смешайте с ранее приготовленной массой. Смажьте маслом форму, посыпьте мукой и выложите в нее приготовленную смесь. Выпекайте в духовке примерно 15 минут. Подавать суфле нужно сразу же после выпекания. Суфле можно посыпать сахарной пудрой. Отдельно подайте сливки или шоколад.

Кекс «Творожный»

Требуется: 250 г творога, 250 г масла, 250 г сахара, 250 г муки, 5 яиц, 1 ч. л. соды, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. л. изюма, панировочные сухари.

Способ приготовления. Разотрите масло с сахаром до получения однородной массы и постепенно добавьте желтки.

Протрите творог через сито и соедините с масляной смесью. Добавьте изюм, взбитые белки. Вылейте тесто в форму, предварительно смазав ее маслом и обсыпав сухарями. Разровняйте верх теста, сбрызните молоком. Выпекайте кекс при температуре 180–200 °С в течение 30–40 минут. Готовый кекс выложите на блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

Кекс «Ласточка»

Требуется: 6 яиц, 1/2 кг муки, 250 г масла, 1 пакетик ванильного сахара, 1/4 л молока, 1 ч. л. соды, 1 ст. л. какао, 60 г масла, панировочные сухари.

Способ приготовления. Разотрите масло с сахаром до образования пены, добавьте желтки, затем – муку и молоко. Все ингредиенты тщательно перемешайте. Затем добавьте взбитые белки. Разделите полученное тесто на три части. Одну часть теста смешайте с какао. В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму выложите половину теста без какао, затем половину теста с какао, а сверху – остаток теста без какао. Поставьте кекс в духовку и выпекайте в течение 40–50 минут. Готовый кекс выложите на блюдо и посыпьте ванильным сахаром и сахарной пудрой. Можно украсить готовый кекс консервированными фруктами.

Рулет «Особый»

Требуется: 100 г сахара, 50 г измельченных орехов, 200 г муки, 5 яиц, 200 г ягодного варенья, панировочные сухари, 80 г масла.

Для глазури: 150 г сахарной пудры, 3 ст. л. кипятка, 1 ст. л. апельсинового сока.

Способ приготовления. Разотрите сахар с желтками добела, добавьте муку, смешанную с орехами. Все как следует перемешайте, потом добавьте взбитые в крепкую пену белки. Выложите тесто на смазанный маслом противень и выпекайте. Когда корж будет еще теплый, намажьте его вареньем и сверните рулетиком. Верхушку намажьте остатками варенья и полейте глазурью.

Для приготовления глазури разотрите сахар с лимонным соком и кипящей водой. Жидкость должна стать однородной и гладкой.

Чайные советы

Для придания чаю великолепного вкуса и

повышения его целебных свойств можно приготовить чайную добавку из мандаринов. Для этого фрукты следует очистить от кожуры, разделать на дольки и пропустить их через мясорубку. Затем засыпать сахаром в пропорции 1:1, переложить в банку и хранить в холодном месте. Добавлять мандариновый наполнитель следует непосредственно в чай.

Пирожные «Негритянка»

Требуется: 5 белков, 1/2 стакана сахара, 100 г измельченных орехов, 200 г муки, 50 г растопленного сливочного масла, 250 г сгущенного молока.

Способ приготовления. Взбейте белки в густую пену, добавьте сахар, предварительно смешанный с орехами и мукой. Затем введите растопленное масло. Перемешайте осторожно полученную смесь, стараясь, чтобы белки не потеряли своей пышности. Смажьте противень маслом и застелите пергаментной бумагой. Из кондитерского шприца выложите на противень лепешки. Выпекайте их в духовке при температуре 180 °С в течение 15–20 минут.

Поставьте банку со сгущенным молоком в кастрюлю и залейте водой. Варите сгущенку примерно 2 часа. Когда сгущенное молоко остынет, склейте с его помощью половинки пирожных. Верх пирожных также покройте вареной сгущенкой и обсыпьте сахарной пудрой.

Пирожное «Шоколадное»

Требуется: 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. какао-порошка, 1 ст. л. молока, 3 желтка, 30 г сливочного масла, 100 г муки, 3 белка.

Способ приготовления. Взбейте масло с сахаром и желтками в густую пену. Добавьте какао, предварительно разведя его в молоке. Все как следует перемешайте. Затем введите взбитые белки и муку. Вылейте смесь в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и выпекайте в духовке примерно 45 минут. Готовое пирожное посыпьте сахарной пудрой и подавайте к столу.

Пирожные «Яблочные»

Требуется: 6 белков, 1 стакан сахара, 300 г яблок, 2 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Промойте яблоки в холодной воде, разрежьте их на несколько частей, удалите семечки. Положите

яблоки на сковороду, долейте воду и испеките в духовке. Печеные яблоки протрите через сито, добавьте сахар и варите на медленном огне, непрерывно помешивая, до тех пор, пока яблочная масса не загустеет.

Яичные белки охладите и взбивайте миксером или венчиком до образования густой пены. Положите во взбитые белки яблочное пюре и все хорошо перемешайте. Смажьте маслом форму, выложите в нее приготовленную массу и поставьте на 15 минут в духовку. Когда пирог подрумянится и поднимется, вынимайте форму. Пирожное подавайте сразу же после выпекания, чтобы оно не потеряло форму. Сверху посыпьте сахарной пудрой.

Суфле «Нежное»

Требуется: 2 яичных белка, 1 ст. л. сахара, 1 стакан клубничного сиропа, 100 г воды, 1/3 пакетика ванилина.

Способ приготовления. Взбейте белки до образования густой пены, добавьте 1 ч. л. сахара и ванилин. В посуду с закипающей водой положите ложкой взбитые белки. Через 2 минуты переверните пирожные и закройте крышкой. Оставьте на 5 минут, откиньте на сито и дайте стечь воде. Затем выложите пирожные на блюдо и залейте клубничным сиропом.

Варенье

Среди чайных закусок большое внимание уделяется варенью. Это лакомство подавали к чаю еще наши предки, заменяя им сахар, которого в России долгое время просто не было. Первые перерабатывающие свекольные заводы появились только в 1801 году в Тульской губернии. Привозной же сахар стоил очень дорого и был не по карману даже самым состоятельным людям. А потому лучшим заменителем сахара оказалось именно варенье.

Русские традиции

Русская кухня всегда была весьма самобытной и подчинялась обычаю, а не искусству. То же самое можно сказать и о чаепитии. Кушанья к чаю были очень просты, но достаточно разнообразны. Для каждого дня, сообразно его назначению в церковном круге, назначался заранее стол к чаю, который делился на постный и скоромный во всех слоях общества: и при царском дворе, и в самой бедной крестьянской семье. Обычно к чаю подавались калачи и просфоры из пшеничной муки. Для простого народа они были большим лакомством в праздничные дни. От этого появилась даже пословица: «калачом не заманишь», в том смысле, что и приятное не поможет заинтересовать. Все булочки, калачи и хлеб выпекались без соли. Чай во время поста подавали с постным сахаром, медом или изюмом и даже, по желанию, с миндальным молоком.

Но возникает вопрос: каким же образом его тогда варили? А его именно варили, так как само слово «варенье» произошло от слова «вар» или «варить». Оказывается, вместо сахара наши предки добавляли в ягоды мед, который был более распространенным и менее дорогим продуктом. А само варенье уваривали в русской печке, которая позволяла меду не засахариваться, а ягодам – не пригорать. Сегодня такой способ тоже можно использовать при приготовлении варенья, только печь заменяется духовым шкафом, более удобным в использовании. Вкус у такого варенья получается просто изумительный. А уж если его дополнить ароматным травным или ягодным чаем, то подобной трапезе можно только позавидовать.

Нижеприведенные рецепты замечательны тем, что варенье в них приготавливается без добавления сахара, с соблюдением старинных русских традиций.

Варенье старинное

Требуется: 5 кг ягоды, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления. Такое варенье готовится только из очень сладких ягод: малины, смородины и земляники. Ягоду отделите от чашелистиков и тщательно промойте. Затем просушите на вафельном полотенце и поместите в эмалированную кастрюлю. После чего посуду поставьте на медленный огонь, поставив под нее рассекатель или противень, чтобы жар распределялся равномерно, и уварите ягоду в 2–3 раза.

После этого поместите кастрюлю в духовку и уварите ее содержимое так, чтобы ягода уменьшилась в объеме до определенной консистенции в зависимости от сахаристости ягоды. Землянику уварите в шесть раз, малину – в восемь, а смородину – в семь. Готовое варенье разложите по стерилизованным банкам, закройте капроновыми крышками и поместите в холодильник. Хранить такое варенье следует только в холодильнике.

Варенье сочное

Требуется: 5 кг земляники, 1 кг любых сочных ягод.

Способ приготовления. Для варенья отберите только самые крепкие ягоды, отделите их от чашелистиков, тщательно вымойте и обсушите. Затем поместите в кастрюлю и поварите в духовом шкафу до тех пор, пока ягоды не уменьшатся в объеме в 3–4 раза. Разваривать до кашицеобразной массы ягоды не следует.

Из сочных ягод (малины, облепихи и смородины) выдавите сок. Затем разлейте его по стерилизованным банкам и простерилизуйте в течение 2 часов. Далее доложите отваренные ягоды и еще немного простерилизуйте. Готовое варенье закатайте и поместите на холод. Хранить варенье необходимо в прохладном месте.

Варенье вишнево-черешенное

Требуется: 3 кг вишни, 3 кг черешни, 1 стакан меда.

Способ приготовления. Вишню и черешню отделите от веточек и тщательно промойте под струей воды. Затем разделите все ягоды на две части. Одну часть вишни и черешни уложите в банки, а из второй выньте косточки. После чего отделенные от косточек ягоды поместите в кастрюлю, добавьте к ним мед и сварите. Когда ягодно-медовая масса будет готова, остудите ее и разлейте по банкам. Приготовленное таким образом варенье

стерилизуйте в течение 30 минут и закатайте. Точно таким же образом можно приготовить варенье из сливы, яблок и груш. А в качестве заливки используйте для них сок смородины и малины.

Варенье грушевое в чужом соку

Требуется: 1 кг груш, 1 стакан меда, 2 стакана фруктового или ягодного сока.

Способ приготовления. Груши очистите от веточек и листьев и залейте водой на сутки. Затем порежьте груши соломкой, добавьте мед и залейте любым ягодным или фруктовым соком. После чего оставьте на 4 часа настояться. Такое варенье можно подавать к столу сразу же после того, как оно настоится, а можно немного поварить его, чтобы груши оказались в сладком сиропе.

Варенье чудное, не вареное

Требуется: 1 кг груш или других фруктов, 1 стакан воды, 5 ст. л. меда.

Способ приготовления. Спелые, сочные груши залейте водой на сутки. После чего протрите через сито или пропустите через мясорубку. В полученное пюре добавьте воду и доведите до кипения. Затем массу остудите, введите в нее мед и сироп любых ягод и оставьте на сутки настаиваться. Готовое варенье подается к столу сразу либо раскладывается по банкам и стерилизуется в течение 30–40 минут. Такое же варенье можно приготовить из сливы и вишни.

Из жизни великих

Говорят, что однажды известный актер российских императорских театров Кесарий Ляховицкий был на приеме у государя и попробовал там чудесный напиток с Востока, вкус чая затем надолго оставался на губах. В память о приятно проведенных минутах актер даже написал небольшую оду, в которой прославлял вкус чая.

Варенье яблочное

Требуется: 2 кг яблок, 2 стакана воды, 10 цветков гвоздики, мякоть 1 лимона, 1 кг меда.

Способ приготовления. Яблоки промойте и нарежьте кусочками. Затем поместите их в кастрюлю, залейте водой, добавьте молотую гвоздику и тушите до мягкости. После чего массу пропустите через мясорубку или перетрите через сито и

соедините с медом. Можно добавить еще и мякоть 1 лимона. Затем массу тщательно перемешайте и варите на сильном огне до полного растворения меда. Готовое варенье остудите, разлейте по банкам и закатайте.

Варенье черносмородинное

Требуется: 1 кг смородины, 1 1/2 кг сахара, 1 стакан воды, 1 пакетик ванилина.

Способ приготовления. Смородину очистите от веточек, затем промойте ее холодной водой, откиньте на сито и ошпарьте кипятком. В эмалированную посуду всыпьте сахар, влейте воду и доведите массу до кипения. Когда сироп вскипит, всыпьте в него ягоду и доварите до готовности, постоянно снимая пену и периодически встряхивая, чтобы не пригорело. Готовое варенье разложите по банкам и закройте капроновыми крышками.

При приготовлении этого варенья без сахара с добавлением меда необходимо постоянно помешивать его и периодически встряхивать. Варить же варенье на меду следует в духовом шкафу, который позволяет сделать его более разваристым и нежным. Перед тем как вынуть, в варенье следует добавить ванилин и тщательно его перемешать.

Далее мы приведем рецепты приготовления варенья с добавлением сахара.

Варенье «Камчатская гостья»

Требуется: 1 кг жимолости, 1 кг сахара, 100 г воды, 3 ст. л. меда.

Способ приготовления. Сварите густой сироп. Затем введите в него ягоды жимолости и доведите массу до кипения. После чего снимите с огня и оставьте для настаивания на 6–8 часов. По истечении этого времени снова поставьте варенье на огонь, доварите до готовности, разлейте по банкам и закрутите. Готовое варенье должно быть желеобразным.

Варенье из жимолости можно приготовить и другим способом. Зрелые плоды разотрите с сахаром до получения однородной массы. Затем поместите в кастрюлю, добавьте воду, мед и поставьте в разогретую духовку на 2 часа. Готовое варенье разложите по банкам и закройте капроновыми крышками.

Варенье клубничное

Требуется: 1 кг клубники, 1 кг сахара.

Способ приготовления. Ягоды очистите от черенков и чашелистиков, промойте холодной водой и откиньте на сито. Обработанную таким образом клубнику переложите в блюдо, засыпьте 1/2 всего сахара и оставьте в холодном месте для настаивания на 6–7 часов. Затем слейте с ягод сок, соедините его с оставшимся сахаром, тщательно размешайте и поставьте на медленный огонь, доведите до кипения.

После этого введите в полученный сироп засахаренную клубнику и варите ее на небольшом огне, постоянно встряхивая и удаляя пену. Готовое варенье снимите с огня, остудите и переложите в банки. Банки накройте бумагой, перевяжите и поставьте в сухое прохладное место. Точно так же можно сварить варенье из малины и земляники.

Чайные советы

Для того чтобы значительно улучшить вкус чая, при заваривании следует добавить в заварочный чайник немного сахара, примерно 1 ст. л. на 1 л кипятка. Если положить больше, то чай может потерять свой аромат.

Варенье брусничное

Требуется: 1 кг брусники, 1/2 кг сахара, 1/2 л воды, 1 ч. л. гвоздики.

Способ приготовления. Ягоды брусники тщательно переберите, выложите в решето и ошпарьте кипятком. Когда вода стечет, переложите ягоду в эмалированную посуду. Отдельно приготовьте сироп. Для этого соедините воду с сахаром и вскипятите до полного его растворения. Горячий сироп влейте в бруснику, добавьте гвоздику и сварите до готовности. Затем разлейте по банкам и закройте капроновыми крышками.

Варенье персиковое

Требуется: 2 кг персиков, 2 кг сахара.

Способ приготовления. Персики выложите на сито и обдайте кипятком. Затем очистите их от кожицы и удалите косточки. После чего мякоть порежьте дольками, уложите на блюдо, засыпьте частью сахара и оставьте на 4–5 часов настаиваться. Когда персики дадут сок, слейте его и прокипятите с небольшим количеством сахара. Когда сироп будет готов, введите в него засахаренную ягоду и поварите в течение 1 часа.

Потом отставьте на 1–1 1/2 часа, а затем снова поварите. Таким образом методом многократной варки доварите варенье до

полной готовности. Косточки персиков расколите, ядра опустите в небольшое количество сиропа, добавьте сахар и сварите до мягкости. Перед тем как выключить варенье, добавьте в него отдельно приготовленные ядра персиков. Готовое варенье разлейте по банкам и закройте капроновыми крышками.

Варенье апельсиновое

Требуется: 1 л воды, 2 кг сахара, 1 кг апельсинов.

Способ приготовления. Приготовьте сироп. Для этого в таз положите сахар, залейте его водой, поставьте на медленный огонь и варите до полного растворения сахара, постоянно помешивая. Затем сироп остудите, а потом еще раз прокипятите.

Апельсины очистите от кожицы, порежьте дольками и удалите из них семена. Затем выложите эти дольки на тарелку, посыпьте сахаром и оставьте настаиваться на 2–3 часа. Когда апельсины дадут сок, введите их в сироп и варите в течение 40–50 минут. Затем переложите варенье в керамический горшочек и поставьте его на 1 час в разогретый духовой шкаф. Готовое варенье переложите в банки и накройте крышками.

Варенье тыквенное

Требуется: 1 кг мякоти тыквы, 1 кг сахара, сок и цедра 1 лимона.

Способ приготовления. Тыкву очистите от кожицы и семян и порежьте на небольшие кусочки. Затем засыпьте ее 1/2 всего сахара и оставьте настаиваться на 10–12 часов. Выделившийся за это время сок слейте и соедините с оставшимся сахаром. Если сока будет мало, добавьте в него 1 стакан воды.

Сироп вскипятите, положите в него кусочки тыквы и поварите 5 минут после момента закипания. Затем оставьте массу на 4–6 часов настаиваться. По истечении этого времени добавьте в нее лимонный сок и цедру, тщательно перемешайте и сварите варенье на медленном огне до полной готовности. Готовое варенье оставьте на 10–12 часов, а после этого разложите по банкам.

Чайные советы

Можно заранее приготовить сироп из крыжовника, который затем добавлять в чай. Для его приготовления следует ягоды пропустить через мясорубку, засыпать сахаром, поставить посуду на медленный огонь и прокипятить в течение некоторого времени. При

желании его можно протереть через сито, чтобы очистить от семян и косточек. Приготовленную смесь можно использовать как для непосредственного добавления в чай, так и смешивать его с заваркой и заливать кипятком.

Варенье виноградное

Требуется: 1 кг винограда, 1/2 кг сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Виноград отделите от веточек, откиньте на дуршлаг и обдайте кипятком. Затем промойте холодной водой и переложите в таз.

Приготовьте сироп. Для этого смешайте сахар с водой и варите до полного растворения сахара. Когда сироп закипит, залейте им ягоду и поставьте на огонь на 20–25 минут. Затем оставьте на 8 часов и снова поварите минут 40. После этого отделите ягоду от сиропа, разложите ее по банкам, а сироп поварите еще 15–20 минут на медленном огне. Готовым сиропом залейте ягоды.

Варенье вишневое

Требуется: 1 кг вишни, 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Для приготовления сиропа сахар смешайте с водой и доведите смесь до кипения. Вишню тщательно промойте холодной водой и отделите от косточек. Затем введите ее в кипящий сироп и уварите до готовности, пока варенье не станет густым. После чего разложите варенье по банкам и закройте капроновыми крышками.

Варенье зеленое

Требуется: 1 кг зеленых помидоров, 2 кг сахара, 1/3 л воды, 1 ч. л. лимонной кислоты.

Способ приготовления. Сварите сахарный сироп. Зеленые помидоры очистите от плодоножек, тщательно промойте и удалите из них семена, предварительно нарезав ломтиками. Затем залейте кусочки помидоров холодной водой и вскипятите трижды, меняя воду после каждого закипания.

После этого очистите кусочки помидоров от кожицы, протерев их через сито. Полученную пюреобразную массу залейте горячим сиропом и варите до загустения. Перед тем как снять варенье с огня, добавьте в него лимонную кислоту. Готовое варенье разложите по банкам и закрутите. К чаю подавайте в

стеклянной посуде, чтобы были видны оставшиеся ядрышки.

Варенье кабачковое

Требуется: 1 кг кабачков, 1 кг сахара, 1/2 стакана воды, 1 лимон.

Способ приготовления. Сахар соедините с водой, тщательно перемешайте и варите на медленном огне до полного растворения сахара. Лимон мелко порежьте, не отделяя от кожицы. Кабачки очистите от кожуры и семян и порежьте на мелкие кусочки. Затем залейте кабачки горячим сиропом, добавьте измельченный лимон и варите до загустения. Готовое варенье выложите в банки и закройте капроновыми крышками.

Русские традиции

Распространение чая в России привело к появлению булочных. Мучные изделия очень тяжелы, но с чаем они лучше усваиваются, так как он облегчает процесс пищеварения.

Варенье прозрачное

Требуется: 1 кг моркови, 2 кг сахара, 1 стакан воды, 1 ч. л. лимонной кислоты, 1 пакетик ванилина.

Способ приготовления. Морковь тщательно промойте и порежьте не слишком тонкими кружочками. Из каждого кружочка при помощи ножа или овощерезки вырежите различные геометрические фигуры или цветы, поместите их в небольшое количество воды и сварите до мягкости. Затем приготовьте сахарный сироп. Когда сироп закипит, залейте им морковь и поварите ее в течение 5–7 минут. Потом снимите с огня, а через 8 часов снова вскипятите. Оставьте еще на 10 часов, а потом сварите до готовности, пока сироп не станет густым, а морковь – прозрачной. Готовое варенье немного остудите, смешайте с лимонной кислотой и ванилином и разложите по банкам. К столу подавайте в стеклянной высокой вазочке, чтобы были видны морковные цветочки и геометрические фигуры.

Варенье экономное

Требуется: 2 кг ягод, 1/2 кг сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления. Сварите сахарный сироп. Ягоду очистите от чашелистиков, семян и косточек и тщательно промойте холодной водой. Крупную ягоду порежьте на небольшие

кусочки. Затем всыпьте ее в кипящий сироп, вскипятите и поварите на медленном огне в течение 2 часов. Готовое варенье немного остудите и разложите по банкам.

Это же варенье можно приготовить с применением меда. Для этого мед растворите в небольшом количестве воды, затем добавьте в него ягоду вместе с настоявшимся соком и сварите в духовом шкафу.

Варенье из сливы

Требуется: 1 кг сливы, 1/2 кг сахара, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления. Сливу тщательно промойте в слегка теплой воде, разделите ягоды на половинки и удалите из них косточки. Затем поместите сливу в кастрюлю, влейте немного воды и прокипятите 5–7 минут, периодически удаляя пену. После чего снимите с огня, дайте настояться 8 часов и снова повторите варку. Всыпьте сахар и прокипятите еще 5 минут, постоянно помешивая. Потом вновь оставьте на 8 часов, а в третий раз варите варенье до загустения.

Варенье абрикосовое «Лакомка»

Требуется: 1 кг абрикосов, 1/2 кг сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления. Приготовьте густой сахарный сироп. Абрикосы промойте, отделите от косточек, залейте кипящим сиропом и оставьте на сутки. Затем сироп слейте, вскипятите и снова залейте им ягоды. Оставьте на сутки. На третий день сварите варенье до готовности, то есть до прозрачности, и разложите по банкам.

Варенье яблочное

Требуется: 1 кг яблок, 3/4 кг сахара.

Способ приготовления. Яблоки тщательно промойте. Затем удалите из них сердцевину и порежьте их на кусочки. После этого засыпьте сахаром на ночь, а утром прокипятите два раза по 5 минут каждый раз. Остудите и доварите еще минут 20. Готовое варенье разложите по банкам.

Таким же способом можно приготовить и варенье из груш и китаек. Только для последних необходимо увеличить количество сахара в 2 раза.

Варенье из ирги

Требуется: 1 кг ирги, 1 стакан сахара, 1/2 л воды.

Способ приготовления. Ягоды ирги отделите от веточек и тщательно промойте холодной водой. Сахар соедините с водой, добавьте иргу и поварите в течение 5–8 минут. Потом оставьте, а через 6 часов вновь поварите 7—10 минут. Затем варенье разложите по банкам и стерилизуйте в течение 20–30 минут. Готовое варенье закатайте.

Из жизни великих

Говорят, что король Польши Казимир Великий завез этот напиток в страну, отведав его однажды во время путешествия по странам Востока. Король был настолько очарован вкусом чая и церемонией его приготовления, что повелел каждое утро приносить ему в постель чашку только что заваренного чая.

Варенье яблочно-рябиновое

Требуется: 8 яблок, 1 кг сахара, 1 стакан рябины, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления. Приготовьте сахарный сироп из 1/2 всего сахара. Из яблок удалите сердцевину и мелко их порежьте. Рябину переберите, промойте и разотрите в ступке. Затем ягоды перемешайте, уложите в жаровню, засыпьте сахаром и залейте кипящим сиропом. Посуду поставьте в духовой шкаф и уварите там варенье до мягкости. Готовое варенье выложите в вазочку и подайте к чаю, украсив свежей рябиновой кистью.

Варенье «Экстравагантное»

Требуется: 5 яблок, 3 ст. л. меда, 1 стакан грецких или земляных орехов, 1/2 стакана сахара, 3 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Яблоки тщательно промойте и удалите из них сердцевину. Затем уложите их на противень или в сотейник, отверстия наполните сахаром, а на дно посуды налейте немного воды. Противень поставьте в духовку на 15–20 минут. Орехи обжарьте, измельчите и смешайте с разогретым медом. Затем размягченные яблоки выложите на плоское блюдо, наполните их сердцевину орехово-медовой начинкой, обсыпьте сахарной пудрой и подавайте к чаю.

Варенье чернично-медовое

Требуется: 2 стакана черники, 1/2 стакана воды, 1/2 стакана

орехов, 3–4 ст. л. меда.

Способ приготовления. Чернику промойте, переберите и слегка растолките. Орехи измельчите и смешайте с растопленным на водяной бане медом. Затем этой массой залейте ягоду, добавьте немного воды и поместите посуду в духовку на 30 минут. Затем проверьте варенье, если оно слегка жестковатое, то поварите еще немного. Когда варенье будет готово, разложите его по порционным чашечкам и подавайте к чаю.

Варенье из чернослива

Требуется: 1/2 кг чернослива, 1 1/3 стакана сахара, 1/2 стакана сливок, 1/2 стакана воды, 1 пакетик ванилина, 3 ч. л. сахарной пудры, 2 ст. л. молотых грецких орехов.

Способ приготовления. Чернослив тщательно переберите, промойте и залейте небольшим количеством воды. После этого поставьте посуду с черносливом на медленный огонь и варите до готовности. Из готового варенья удалите косточки, протрите через сито и смешайте с сахаром. Массу тщательно перемешайте и варите на слабом огне еще в течение 5–7 минут. Перед тем как выключить, введите ванилин. Готовое варенье охладите и разложите в порционные чашечки. Перед тем как подать такое варенье к чаю, посыпьте его сахарной пудрой или молотыми орехами. Можно также полить варенье взбитыми с сахаром сливками.

Варенье «Королевское»

Требуется: 1 спелый арбуз, 1/2 кг сахара, 1 дыня, 3 ст. л. воды, зернышки граната и малина (для украшения).

Способ приготовления. Маленький спелый арбуз тщательно промойте и разрежьте пополам. Из каждой половинки удалите мякоть и приготовьте из нее сироп. Для этого арбузную мякоть слегка растолките скалкой, всыпьте в нее 1/2 всего сахара и варите на медленном огне до полного растворения сахара. Готовый сироп процедите через два слоя марли.

Дыню очистите от кожицы и семян и порежьте мелкими кусочками, затем засыпьте сахаром и дайте настояться. Когда дыня даст сок, поставьте ее на медленный огонь, добавьте немного воды и варите до тех пор, пока кусочки не станут прозрачными. С готового дынного варенья слейте сироп, а кусочки поместите отдельно на чашу. После этого в порционные плоские блюдца с высокими краями уложите ягоды малины и кусочки дыни, чередуя их. Можно уложить между ними и зерна

граната.

После этого залейте украшения сверху дынным и арбузным сиропом так, чтобы на одной половине чаши находился один сироп, а на второй половине – другой. Таким образом должна получиться полупрозрачная желеобразная масса с проглядывающими снизу фруктовыми украшениями.

Варенье винное

Требуется: 1 кг груш, 1 стакан сахара, 1/2 л воды, 1 1/2 стакана вина, грушевые или крыжовниковые листья (для украшения).

Способ приготовления. Сварите сахарный сироп. Груши промойте, опустите в кипящий сироп и варите до готовности. Затем выньте их из сиропа и охладите. В сироп влейте вино и слегка уварите его. Груши разложите в порционную посуду, залейте охлажденным сиропом и украсьте мелкими, промытыми листиками груши или крыжовника. Такое варенье подавайте к ягодному и травяному чаю.

Джемы, конфитюры

Из жизни великих

Говорят, что однажды знаменитый певец Энрико Карузо получил в подарок от поклонницы странную баночку с изображением двух драконов, кусающих один другого за хвост. Карузо открыл баночку и нашел в ней свернутые в трубочки листы чая особого сорта. Когда певец обратился к специалистам, которые могли бы объяснить ему, в чем состоят качества подаренного растения, один из них сказал, что, по преданию, листы подобного цвета и размера характеризуют чай, дающий бессмертие в памяти потомков.

Джем вишневый

Требуется: 1 кг вишни, 1 1/2 кг сахара, 2 ст. л. воды.

Способ приготовления. Вишню промойте, удалите косточки, отожмите сок в отдельную посуду и залейте небольшим количеством воды. Затем посуду поставьте на слабый огонь, доведите до кипения и варите примерно 20 минут. После этого в горячем виде протрите смесь через сито, добавьте сахар и отжатый сок, вновь поставьте на огонь и варите до загустения. В горячем виде разложите по формам или банкам.

Клубничный джем

Требуется: 1 кг клубники, 1 кг сахара, 1/4 ч. л. лимонной кислоты.

Способ приготовления. Клубнику переберите, засыпьте сахаром и оставьте на некоторое время, чтобы образовался сок. Затем кастрюлю поставьте на медленный огонь и варите примерно 40 минут. Далее в горячем виде протрите смесь через сито и снова поставьте на огонь. Варите 20–30 минут, периодически снимая пену. В конце варки добавьте лимонную кислоту.

Малиновый джем

Требуется: 1 кг малины, 1 1/2 кг сахара, 1/2 л воды.

Способ приготовления. Малину залейте водой и поставьте

посуду на огонь. Варите в течение 10 минут после момента закипания. Затем протрите ее через мелкое сито, добавьте сахар, вновь поставьте на огонь и варите около 40 минут. В горячем виде разложите по формам.

Апельсиновый джем

Требуется: 1 кг апельсинов, 1 1/2 кг сахара, 1/3 стакана воды.

Способ приготовления. Апельсины очистите, разберите на дольки и удалите косточки. Сахар залейте водой, поставьте посуду на огонь, доведите до кипения и положите апельсиновые дольки и нарезанную цедру. Варите примерно 30–40 минут, затем в горячем виде протрите смесь через сито. Снова поставьте посуду на огонь и варите еще в течение 15–20 минут.

Морковный джем

Требуется: 1 кг моркови, 1 кг сахара, 1 1/2 л воды, 1 апельсин.

Способ приготовления. Морковь очистите, помойте, нарежьте кусочками, залейте водой, поставьте на огонь и варите до полной готовности. В горячем виде протрите смесь через сито, добавьте сахар, отжатый апельсиновый сок и мелко порезанные апельсиновые корки. Поставьте смесь снова на огонь и варите в течение 25–30 минут. Джем в горячем виде разложите по банкам.

Яблочный джем

Требуется: 2 кг яблок, 1 1/2 кг сахара, 1/2 апельсина, 1/4 ч. л. лимонной кислоты.

Способ приготовления. Яблоки помойте, вырежите сердцевины, уложите на противень и поставьте в духовку. Готовые печеные яблоки протрите через мелкое сито. Получившееся пюре поместите в сотейник с толстыми стенками, добавьте сахар и варите на слабом огне в течение 1 1/2—2 часов, периодически помешивая. В конце варки объем массы должен значительно уменьшиться. Следите за тем, чтобы смесь не пригорела. Готовый джем в горячем виде разложите по банкам и плотно закройте. Для остывания лучше поставить их в сухое прохладное место.

Русские традиции

В стародавние времена люди собирались у кого-нибудь дома на дружеские беседы, которые иногда

продолжались далеко за полночь. В таких случаях поздний вечерний чай, который разливала хозяйка дома, заменял ужин. Такой чай сервировался следующим образом: расставлялся длинный обеденный стол, который покрывался чистой белой скатертью. С одного края стола ставился маленький столик с самоваром. На середине стола размещали вазочки с фруктами, с печеньем, с булками, сухарницы, а также графинчики с ромом, красным вином, тарелочки с вареньем и лимоном.

Абрикосовый джем

Требуется: 1 кг абрикосов, 1 1/4 кг сахара, 1 стакан воды, 1/4 ч. л. лимонной кислоты.

Способ приготовления. Для этого джема желательно брать не совсем зрелые плоды. Промойте абрикосы, удалите косточки, залейте их горячим сахарным сиропом. Поставьте посуду на сильный огонь, доведите до кипения, а затем убавьте огонь и варите примерно 1 час. В горячем виде протрите его через мелкое сито, добавьте лимонную кислоту, вновь поставьте на огонь и варите еще 30–40 минут. В горячем состоянии разложите джем по формам или банкам, поставьте в прохладное место для остывания, плотно закрыв крышками.

Виноградный джем

Требуется: 1 кг винограда, 1 1/2 кг сахара, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления. Для приготовления этого джема подходит и белый, и черный немного недоспевший виноград. Осторожно переберите кисти и удалите испорченные плоды, отделите ягоды от веточек. Залейте виноград горячей водой (70–80 °С), подержите примерно 3–4 минуты, затем слейте воду и залейте ягоды кипящим сахарным сиропом. Посуду поставьте на умеренный огонь примерно на 20–30 минут. После этого посуду снимите с огня и оставьте на 4–5 часов, по истечении этого времени ягодную массу протрите через сито и потом повторите процедуру варки. Повторно джем следует варить не более 30–40 минут, а затем в горячем состоянии разложите его по формам или банкам, плотно закройте и поставьте в прохладное сухое место.

Черносмородиновый джем

Требуется: 1 кг смородины, 1 кг сахара, 2 ст. л. апельсиновой цедры.

Способ приготовления. Ягоды промойте в холодной воде, пропустите через мясорубку. После этого добавьте сахар и поставьте посуду на медленный огонь. Доведите до кипения и затем варите еще 40 минут, постоянно помешивая. За несколько минут до окончания варки положите в джем мелко нарезанные апельсиновые корки для аромата. Затем в горячем состоянии разложите его по формам или банкам.

Айвовый джем

Требуется: 1 кг айвы, 1 1/2 кг сахара, 2 ст. л. апельсиновых корок.

Способ приготовления. Айву очистите от кожицы, разрежьте пополам, удалите сердцевины и нарежьте дольками. Положите в кастрюлю, залейте холодной водой так, чтобы она только покрывала айву, поставьте посуду на огонь и варите до мягкости. Затем айву выньте шумовкой, отвар процедите. В отдельную посуду положите сахар, влейте 1 стакан отвара, поставьте на огонь и доведите до кипения. Затем положите айву и варите до тех пор, пока она не станет прозрачной. В горячем виде протрите через мелкое сито, вновь поставьте на огонь и варите еще примерно 20–25 минут. В горячий джем положите измельченную апельсиновую цедру за несколько минут до окончания готовки.

Грушевый джем

Требуется: 1 кг груш, 1 1/2 кг сахара, 1 апельсин.

Способ приготовления. Груши очистите от кожицы, разрежьте на дольки, положите в кастрюлю и залейте холодной водой, чтобы она покрывала груши. Варите до тех пор, пока плоды не станут мягкими. Затем в кастрюлю положите сахар, доведите до кипения и варите примерно 30 минут, после чего в горячем состоянии протрите через сито. Добавьте апельсиновый сок и мелко нарезанную цедру, вновь поставьте посуду на медленный огонь и варите еще 20 минут. Затем джем в горячем состоянии разложите по банкам или формам, закройте крышками и поставьте в прохладное сухое место для охлаждения.

Чайные советы

Лимонная добавка считается традиционной и всеми любимой. Можно приготовить ее впрок. Для этого следует мелко нарезать лимоны вместе с кожурой или

пропустить их через мясорубку, засыпать сахаром в пропорции 2:3, переложить в стеклянную банку и хранить в прохладном месте. Добавлять ее следует в чашки с готовым чаем.

Джем из дыни

Требуется: 1 кг мякоти дыни, 1 1/2 кг сахара, 1 стакан воды, 1/4 ч. л. лимонной кислоты, 2 ст. л. апельсиновых корок, 1/4 ч. л. ванилина.

Способ приготовления. Дынную мякоть нарежьте тонкими ломтиками, посыпьте 1/2 указанного количества сахара, поставьте на 3–4 часа в холодное место. Из оставшегося сахара сварите сироп, залейте им дыню, поставьте на медленный огонь и доведите до кипения. Варите примерно 40 минут, затем протрите смесь через мелкое сито и снова поставьте на огонь. Вторично варите в течение 25–30 минут. За 5–7 минут до окончания варки добавьте в джем лимонную кислоту, мелко нарезанную апельсиновую цедру, ванилин. Джем в горячем виде разложите по банкам или формам, плотно закройте и поставьте в сухое прохладное место для остывания.

Джем из желтых слив

Требуется: 1 кг слив, 1 1/2 кг сахара, 1/2 стакана воды, 1/2 апельсина.

Способ приготовления. Не совсем зрелые сливы промойте, удалите косточки и положите в кастрюлю. В отдельной посуде сахар растворите в воде, доведите до кипения, а затем горячим сиропом залейте сливы. Поставьте на медленный огонь и варите примерно 20 минут после закипания. Затем в горячем виде протрите через сито и снова поставьте посуду на огонь, добавив выжатый апельсиновый сок и мелко нарезанные апельсиновые корки. Варите вторично примерно 15 минут, затем в горячем состоянии разложите джем по банкам или формам, плотно закройте и поставьте в прохладное сухое место для остывания.

Джем из клюквы

Требуется: 1 кг клюквы, 2 1/2 кг сахара, 1/2 апельсина, 1 стакан очищенных грецких орехов.

Способ приготовления. Клюкву переберите и промойте, положите в кастрюлю, влейте немного воды и варите под крышкой на медленном огне до мягкости. После этого протрите

ягоды через сито.

В отдельной посуде приготовьте сироп, растворив сахар в небольшом количестве воды (1/4 стакана), доведите его до кипения, положите измельченные орехи и добавьте клюквенное пюре. Варите примерно 30–40 минут. В горячем состоянии джем разложите по банкам или формам, плотно закройте и поставьте в сухое холодное место для остывания.

Земляничко-лимонный джем

Требуется: 1 кг лимонов, 1 1/2 кг сахара, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления. С лимонов срежьте кожуру, опустите их в кипяток, затем промойте холодной водой и нарежьте дольками, удалив семена. Приготовьте сироп, растворив сахар в воде, поставьте посуду на огонь и доведите до кипения, а затем положите в сироп приготовленные лимоны. Поварите примерно 10 минут, затем снимите с огня и оставьте на 1 час. Остывший сироп слейте через дуршлаг, прокипятите и вновь залейте им лимоны. Снова выдержите в течение 1 часа, по прошествии этого времени слейте сироп и, доведя его до кипения, опять залейте им лимоны. Варите еще примерно 20 минут, а затем протрите смесь через мелкое сито, добавьте протертое пюре из земляники, поставьте посуду на огонь и варите еще 20 минут. Готовый джем разложите по формам в горячем состоянии.

Чайные советы

Малиновый сок можно добавить в чашки с черным чаем. Это улучшит вкусовые качества напитка и обогатит его витаминами. Малиновый сок можно смешать с молоком или сливками.

Джем из крыжовника

Требуется: 1 кг крыжовника, 1 1/2 кг сахара, 1/4 стакана воды, 1/2 апельсина.

Способ приготовления. Спелые ягоды крыжовника промойте водой, пропустите через мясорубку. Затем выложите в кастрюлю, добавьте сахар, воду и поставьте посуду на медленный огонь. Варите примерно 40 минут, постоянно помешивая, чтобы смесь не подгорела. Потом добавьте свежевыжатый апельсиновый сок и мелко нарезанные апельсиновые корки. Снова поставьте на медленный огонь и варите около 20 минут. Джем в горячем состоянии разложите по формам или банкам, плотно закройте и поставьте в прохладное место на некоторое время.

Сливовый конфитюр

Требуется: 1 кг сливы, 1 1/2 кг сахара, 1/2 лимона.

Способ приготовления. Спелую сливу помойте, удалите косточки и пропустите через мясорубку. Затем смешайте с сахаром, поставьте посуду на огонь и варите на медленном огне в течение 40–45 минут. После этого снимите с огня, остудите, добавьте лимонный сок и вновь варите примерно 20 минут. Слегка остывший конфитюр разложите в прогретые банки, плотно закройте и поставьте на некоторое время в прохладное место.

Конфитюр из красной смородины

Требуется: 1 кг красной смородины, 1 кг сахара, 1/4 апельсина.

Способ приготовления. Красную смородину промойте, отделите ягоды от веточек и пропустите через мясорубку. Полученную смесь протрите через сито, чтобы удалить семена. В получившийся сок добавьте сахар, поставьте на огонь и варите примерно 30 минут, постоянно помешивая. За несколько минут до окончания варки добавьте апельсиновый сок, после чего еще немного поварите. В горячем виде конфитюр разложите по прогретым банкам, плотно закройте и оставьте на некоторое время в холодном месте.

Из жизни великих

Известно, что знаменитый психиатр Зигмунд Фрейд был заядлым чаевником. Он не только пил чай сам, но и угощал им пациентов во время сеансов психоанализа.

Яблочный конфитюр с изюмом

Требуется: 1 кг яблок, 1/2 кг сахара, 1/2 л воды, 1/2 лимона, 1/2 стакана изюма.

Способ приготовления. Яблоки помойте, разрежьте на половинки, удалите сердцевины и нарежьте дольками. Сложив в кастрюлю дольки яблок, залейте их водой и, накрыв крышкой, варите примерно 30 минут с момента закипания. Затем откиньте на сито и дайте отвару стечь. В отвар положите сахар, вновь поставьте посуду на огонь и варите, постоянно помешивая, на слабом огне. Когда капли смеси при остывании будут удерживаться на ложке, конфитюр считается готовым. Добавьте в него лимонный сок и предварительно замоченный и отжатый изюм, а затем в горячем состоянии разложите по банкам и

поставьте в прохладное место.

Брусничный конфитюр

Требуется: 1 кг брусники, 1 1/4 кг сахара, 1/4 лимона.

Способ приготовления. Бруснику переберите, залейте кипятком, перемешайте, откиньте на дуршлаг, чтобы стекла вода. Затем ягоды положите в кастрюлю, засыпьте сахаром, добавьте лимонный сок и немного нарезанной лимонной цедры, поставьте на медленный огонь и варите, постоянно помешивая, примерно 40 минут. Когда конфитюр остынет, разложите его по банкам и поставьте на некоторое время в прохладное место.

Медово-клюквенный конфитюр

Требуется: 1/2 клюквы, 1/2 кг антоновских яблок, 1 1/2 кг меда.

Способ приготовления. Клюкву переберите и промойте, добавьте немного воды и, плотно накрыв кастрюлю крышкой, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите примерно 20–30 минут. После этого протрите смесь через мелкое сито. Яблоки нарежьте дольками, очистив от кожицы и семян, залейте небольшим количеством воды, варите до готовности, затем тоже протрите через сито. В отдельной посуде доведите до кипения мед, положите в него пюре из клюквы и яблок. Поставьте на огонь и варите в течение 1 часа.

Чайные советы

Чай, настоянный на абрикосовых косточках, имеет своеобразный вкус и наверняка многим придется по душе. Следует приготовить порошок из абрикосовых косточек. Для этого их следует расколоть (как орехи), ядра перемолоть в кофемолке и смешать с черным чаем.

Джем из земляники со сливками

Требуется: 1 кг земляники, 1 стакан сливок, 1 кг сахара, 2 ст. л. апельсиновых корок.

Способ приготовления. Землянику промойте, засыпьте сахаром и оставьте на некоторое время, чтобы выделился сок. Затем добавьте сливки, поставьте на огонь и варите примерно 20 минут с момента закипания. Следите за тем, чтобы смесь не начала пригорать. Затем протрите ее через мелкое сито, в полученное пюре добавьте мелко нарезанную апельсиновую

цедру, вновь поставьте на огонь и варите еще 20 минут. В горячем состоянии джем переложите в банки и плотно закройте, после чего поставьте в прохладное место.

Джем из арбузных корочек

Требуется: 1 кг арбузных корок, 1/2 кг сахара, 1/4 стакана воды, 1/4 лимона, 1 ст. л. апельсиновых корок.

Способ приготовления. Арбузные корки очистите от внешней зеленой кожуры, нарежьте тонкими ломтиками. В кастрюле приготовьте сироп, растворив сахар в воде, доведите до кипения и положите в него арбузные корки. Поставьте на огонь и варите 30–40 минут, постоянно помешивая. Затем в горячем состоянии протрите массу через сито, добавьте лимонный сок, мелко нарезанные апельсиновые корки, вновь поставьте посуду на огонь и варите в течение 20 минут.

Джем сборный

Требуется: 1 стакан клубники, 1 стакан земляники, 1 стакан малины, 1 стакан смородины, 1/2 кг сахара.

Способ приготовления. Ягоды промойте, очистите от плодоножек, протрите через волосяное сито, переложите в кастрюлю для варки, засыпьте сахаром. Оставьте пюре примерно на 5–6 часов, затем поставьте на слабый огонь и варите в течение 30–40 минут, постоянно помешивая. Далее в горячем состоянии переложите пюре в банки или формы, закройте и поставьте в прохладное место на некоторое время.

Русские традиции

Воскресный день на Руси был исконно банным днем. И обязательным атрибутом после бани являлся самовар с крепким и ароматным чаем. Распаренный и утомленный организм просил много воды, и лучший способ утолить жажду – это выпить несколько чашек чая из настоя трав с вареньем, баранками и сушками. В русской бане мылись по старшинству. В это время на стол накрывали чистую скатерть, раздували самовар и резали пироги, только что испеченные в русской печи. После бани и чаепития наступал хороший сон, способствующий искоренению всех болезней.

Яблочно-сливовый джем

Требуется: 1 кг яблок, 1 кг слив, 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Яблоки помойте, разрежьте на дольки, предварительно очистив от кожицы и удалив семена. Сливы помойте и удалите косточки. Положите подготовленные фрукты в кастрюлю, залейте водой, накройте крышкой и варите до мягкости. Фруктово-ягодное пюре протрите через сито в горячем состоянии. В полученную массу добавьте сахар, тщательно размешайте, поставьте на слабый огонь и варите примерно 1 1/2 часа. Следите за тем, чтобы смесь не подгорала. В горячем состоянии разложите джем в формы или банки, покройте и поставьте в прохладное место для остывания.

Конфеты (шоколад, карамель, мармелад)

Конфеты «Птичье молоко»

Требуется: 2 стакана клубничного или малинового компота, 250 г сгущенного молока (без сахара), 100 г шоколада, 3 ст. л. сметаны, 1 ст. л. желатина.

Способ приготовления. Для приготовления начинки желатин залейте 1 стаканом компота. Через 1 час, когда желатин набухнет, добавьте еще 1 стакан компота и поставьте на умеренный огонь. Варите, постоянно помешивая, до тех пор, пока желатин не растворится окончательно, а потом снимите с огня. Когда масса остынет, влейте сгущенное молоко. Вливайте постепенно, взбивая, чтобы масса стала пенистой. Массу влейте в формочки и поставьте в холодильник на 4–6 часов. Следите за тем, чтобы начинка не заморозилась слишком сильно, иначе готовые конфеты потекут. Перевернув формы, выложите конфетную начинку на доску.

Шоколад растопите, влейте в шоколадную массу сметану и подогрейте полученную смесь на слабом огне, пока масса не станет однородной. Затем ее слегка охладите и полейте ложкой уже сформированную конфетную начинку сначала с одной стороны. Поставьте конфеты в холодильник. Когда застынет, переверните конфеты на другую сторону, снова полейте шоколадной массой и охладите. Конфеты готовы.

Чайные советы

Очень хорош чай с медом. Только желательно не делать чай слишком горячим, потому что от высокой температуры мед потеряет свои целительные свойства.

Мармелад яблочный

Требуется: 1/2 кг яблок, 1/2 кг сахара, 30 г желатина, 5 г ванилина.

Способ приготовления. Яблоки вымойте, разрежьте каждое на две части, удалите сердцевину и испеките в духовом шкафу, затем протрите через сито или пропустите через мясорубку. В полученное яблочное пюре добавьте сахар, перемешайте, поставьте на средний огонь и, постоянно помешивая, варите до загустения 5—10 минут. Снимите с огня и, не давая остыть, разлейте в формочки, охладите. Готовый мармелад порежьте,

посыпьте сахарной пудрой и подавайте к чаю.

Вишневый мармелад

Требуется: 1/2 кг вишни, 2 ст. л. вишневого ликера, цедра 1 лимона, 1/2 стакана сахара, 1 1/4 стакана вина, 20 г желатина, корица, ванилин.

Способ приготовления. Приготовьте смесь из ликера, измельченной цедры лимона, сахара, корицы и ванилина. Вишню без косточек смешайте с полученной смесью и дайте настояться в течение 40 минут. После этого откиньте вишню на дуршлаг и дайте стечь жидкости. Отдельно замочите желатин в небольшом количестве воды (примерно 3 ст. л.). Стекшую жидкость смешайте с вином и подогрейте на огне 3–4 минуты. После этого распустившийся желатин разведите в вине и дайте остыть. Формочки залейте желатиновой массой и охладите. Готовый мармелад порежьте на кубики и подавайте к чаю.

Зефир из сушеных абрикосов

Требуется: 1 1/2 кг кураги, 1 стакан сахара, 3–4 яичных белка, 250 г сливок.

Способ приготовления. Сварите курагу, слейте воду, протрите через сито, всыпьте сахар, добавьте яичные белки и всю эту массу хорошо взбейте венчиком, а после этого поставьте в холодильник для загустения. Затем добавьте сливки (желательно густые), взбейте в пену, выложите горкой на блюдо, обложите абрикосами, подавайте к чаю.

Из жизни великих

Говорят, что однажды известному английскому производителю шоколада принесли какую-то смесь засушенных листьев и цветов, о предназначении которой он сразу не догадался. Как оказалось впоследствии, это был чай, известный сейчас как сорт «Выбор императора». Он содержит в своем составе лепестки чудесно пахнущих цветов и листья самого дорогого черного чая.

Абрикосовые цукаты в шоколаде

Требуется: 1 кг абрикосов, 300 г сахарной пудры, 200 г жидкого шоколада.

Для сиропа: 1/2 кг сахара, 3 стакана воды, корица.

Способ приготовления. Возьмите твердые абрикосы, разрежьте

их на половинки и удалите косточки. Плоды варите в течение 3 минут в воде на небольшом огне. Затем остудите абрикосы и залейте готовым сахарным сиропом. Спустя 2 суток слейте сироп. Прокипятите его в течение 10 минут, добавьте сахар и залейте горячим сиропом плоды, доведите их до кипения и варите их в течение 3–5 минут. Потом остудите сироп, извлеките оттуда плоды, дайте стечь жидкости, а после этого подсушите их в духовке. Готовые цукаты обмакните в жидкий шоколад, обсыпьте сахарной пудрой и подавайте к чаю.

Конфеты-цукаты из арбуза

Требуется: 1 арбуз, 2 стакана сахара (на 1 л воды), имбирь.

Способ приготовления. Очищенные корки арбуза нарежьте на мелкие кусочки, промойте в холодной воде и положите стекать на решетку. Мякоть арбуза также нарежьте мелкими кусочками. Сварите сахарный сироп, добавьте в него имбирь, кусочки арбузной мякоти и корок и варите до прозрачности. Сироп слейте, а готовые кусочки арбуза подсушите на тарелках при комнатной температуре. Подавайте к чаю в красивой вазочке.

Карамель лимонная

Требуется: 1/2 кг сахара, 1 лимон, 1 1/2 стакана воды, 10 г лимонной кислоты, 4 г ванильного сахара, 5 г корицы.

Способ приготовления. Доведите воду до кипения, засыпьте в нее постепенно весь сахар и лимонную кислоту, постоянно помешивая ложкой. Затем добавьте сок одного лимона, корицу и ванильный сахар и варите до загустения. Горячую карамельную массу разлейте в формочки и охладите. Затем нарежьте ее кубиками, посыпьте сахарной пудрой и подавайте к чаю.

Карамель в ореховой глазури

Требуется: 1/2 кг сахара, 1 1/2 стакана воды, 1 лимон, 10 г лимонной кислоты, 4 г ванильного сахара, 5 г корицы.

Для глазури: 1/2 стакана сахарной пудры, 3 ст. л. воды, 4 ст. л. толченых орехов, ванилин.

Способ приготовления. Доведите воду до кипения, засыпьте в нее постепенно весь сахар и лимонную кислоту, помешивая ложкой. Затем добавьте лимонный сок, корицу и ванилин и варите до загустения. Горячую карамельную массу разлейте в формочки и охладите. Для приготовления глазури всыпьте в кастрюлю сахарную пудру, измельченные грецкие орехи, влейте

теплую воду. Нагрейте глазурь до 40 °С при постоянном помешивании. Загустевшую карамельную массу нарежьте кубиками и окуните в горячую глазурь, потом снова охладите. Готовые конфеты подавайте к чаю в красивой вазочке.

Пословицы и поговорки о чае
Чай да мед – рад весь народ.

Ирис молочный

Требуется: 1/2 л молока, 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла, 10 г ванилина, 50 г миндаля.

Способ приготовления. Молоко вскипятите, растопите в нем масло и постепенно добавьте сахар. Затем варите на небольшом огне, постоянно помешивая, всыпьте ванильный сахар и толченый миндаль. Варить ирис необходимо до тех пор, пока масса не станет тягучей. Такую массу необходимо разлить в формочки и охладить. Застывший ирис нарежьте кубиками и подавайте к чаю.

Шоколадно-ореховые конфеты

Требуется: 300 г какао-порошка, 200 г сахарной пудры, 1 стакан молока, 200 г орехов (арахис, кедр, миндаль), 4 г ванилина, 5 г корицы.

Способ приготовления. Подогрейте молоко и осторожно введите в него какао-порошок и сахарную пудру. Затем постепенно добавляйте толченые орехи, ванилин, корицу. Варите шоколад до загустения. Сваренный горячий шоколад разлейте в формочки и охладите. Готовый шоколад нарежьте кубиками в виде конфеток, посыпьте сахарной пудрой и подайте к чаю.

Орехово-айвовая халва

Требуется: 1 стакан пшеничной муки, 200 г айвы, 100 г орехов, 300 г сахара, 100 г сливочного масла, 1/2 л воды.

Способ приготовления. В топленом сливочном масле обжарьте муку до светло-коричневого цвета, не допуская образования комков. Айву сварите с сахаром в небольшом количестве воды. Мучную массу соедините с сахарно-айвовым сиропом и варите до загустения, а за 10 минут до готовности добавьте толченые ядра орехов. Готовую халву охладите и нарежьте на порционные кубики.

Орехи в шоколадной глазури

Требуется: 400 г орехов (грецкие, кедровые, фисташки, миндаль), 1 стакан сахара, 1 ст. л. какао-порошка, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления. Вскипятите воду, всыпьте в нее сахар и варите в течение 5—10 минут. Затем добавьте какао-порошок и поварите еще немного. Готовую глазурь охладите до 60–80 °С, чтобы вызвать кристаллизацию сахара. В готовую глазурь всыпьте ядра орехов либо окуните их и выложите на блюдо. Орехи охладите и подавайте к чаю.

Медовая карамель в молочной глазури

Требуется: 300 г сахара, 100 г меда, 1 1/2 стакана воды, 10 г лимонной кислоты, 3 г ванилина, 5 г корицы.

Для глазури: 1/3 стакана молока, 100 г сахара, 20 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Доведите воду до кипения, засыпьте в нее постепенно весь сахар, влейте мед и добавьте лимонную кислоту, помешивая ложкой. Затем введите ваниль и корицу и варите до загустения. Горячую карамельную массу разлейте в формочки и охладите. Для приготовления глазури сахар всыпьте в кастрюлю, залейте горячим молоком, перемешайте до полного растворения, поставьте варить на сильный огонь. Как только сироп начнет закипать, снимите ложкой образовавшуюся на поверхности пену, накройте крышкой и варите до готовности. За 1–2 минуты до окончания варки добавьте ванильный сахар. Сироп как можно быстрее взбейте, пока не побелеет и не загустеет. В полученную глазурь обмакните готовую твердую карамельную массу, нарезанную кубиками. Готовые конфеты подавайте к чаю.

Чайные советы

Еловые шишки с успехом используются для приготовления варенья. Сироп, полученный при изготовлении такого варенья, хорошо добавлять непосредственно в чай. Чтобы приготовить сироп из шишек, следует растворить в небольшом количестве воды примерно 1 кг сахара, засыпать шишки (их следует собирать в середине мая) и варить примерно полтора часа.

Помадка молочная

Требуется: 1/2 кг сахара, 1 л молока, 150 г белой патоки (вместо патоки можно взять 3 ч. л. 30 %-ной уксусной кислоты

или 25 капель лимонной кислоты), 25 г сливочного масла, 25 г какао-порошка, 10 г шоколада, 10 г ванилина.

Способ приготовления. Сахар растворите в теплом молоке, вскипятите, снимите пену, добавьте масло, патоку, уварите, снимите с огня, добавьте ванилин. Подкрасьте и ароматизируйте часть шоколадом и какао-порошком, часть – жженым сахаром. Готовую помадку нарежьте разными фигурками и подавайте к горячему чаю.

Сливочная помадка

Требуется: 1/2 л сливок, 300 г сахара, 20 г сливочного масла, 5 г ванилина, 10 г шоколада, 10 г жженого сахара.

Способ приготовления. Соедините все компоненты, поставьте на огонь и варите в течение 10–15 минут, затем подкрасьте шоколадом или специальными красителями.

Помадку-полуфабрикат выложите на доску, предварительно сбрызнутую холодной водой и смазанную маслом, вымесите, охладите, а затем взбейте лопаткой в более плотную массу, которую потом раскатайте скалкой, стараясь сделать эластичной и гладкой, как тесто.

Раскатав узенькие «колбаски», нарежьте их кусочками толщиной 1–2 см, слегка сплющите и выложите на бумагу, оставляя полуоткрытыми. Через 2–3 часа помадка подсохнет и ее можно подавать к чаю.

Ванильная карамель

Требуется: 2 яйца, 1 стакан молока, 60–80 г сахара, 20 г ванилина.

Способ приготовления. Яйца взбейте с 50 г сахара, добавьте ванильный сахар, молоко и взбивайте до тех пор, пока сахар совершенно не растворится. Остаток сахара растопите на сковороде до получения коричневой жидкости (жженка). Разлейте ее поровну в две чашки, влейте туда же взбитую массу. Чашки поставьте на паровую баню. Когда содержимое затвердеет, карамель остудите. Подавайте в холодном виде к горячему чаю.

Зефир

Требуется: 1 кг сахара, 1/2 л воды, 2–3 ч. л. белого вина, 20 г уксусной эссенции, 25 г желатина, 10 г ванилина.

Способ приготовления. Сахарный песок залейте водой, поставьте на средний огонь и варите в течение 10–15 минут. Пока

сироп варится, в 1/4 стакана воды замочите желатин. Чашку с желатином на 15 минут поставьте в миску с горячей водой. Кастрюлю с сиропом поставьте в холодную воду, добавьте в него уксусную эссенцию, затем немного ванилина и вино. Взбивайте массу венчиком или ложкой, вливая при этом растворенный желатин. Взбивать нужно до тех пор, пока масса не станет белой и пышной. Наберите ложкой немного массы, и если она держится на ложке, значит, зефир готов. Положите массу в целлофановый пакет с отрезанным уголком, выдавите порциями на смазанный маслом лист и подождите, пока лакомство немного подсохнет.

Цитрусовые (лимон, лайм, апельсин), фрукты и ягоды

Чайные советы

Зеленый медово-лимонный чай – прекрасный целительный напиток. Он придает силы, утоляет жажду, дарит радость и хорошее настроение. Для его приготовления нужно добавить в чашки по ломтику лимона или свежевыжатый лимонный сок, затем положить немного меда, налить заварки и воды, после чего все тщательно перемешать. Употреблять такой чай можно как в горячем, так и в холодном виде.

Желе «Лимонное»

Требуется: 3 лимона, 1 стакан сахара, 1 ст. л. желатина, 2 стакана воды, 1/4 ч. л. лимонной кислоты.

Способ приготовления. Сварите сахарный сироп. Лимоны очистите от кожицы и отожмите сок. Полученную цедру измельчите и введите в горячий сахарный сироп одновременно с распущенным желатином. После этого при непрерывном помешивании нагрейте сироп до кипения. После закипания снимите сироп с огня, влейте лимонный сок, добавьте лимонную кислоту, перемешайте. Слегка охлажденный сироп процедите и разлейте в вазочки или креманки. Затем поместите креманки в холодильник на 3–4 часа, чтобы желе застыло. Подавайте желе к столу в креманках, сверху его можно украсить цукатами или кусочками фруктов.

Салат «Утренний»

Требуется: 1 апельсин, 1/2 лимона, 1 груша, 50 г малины свежей или замороженной, 50 г грецких орехов, 2 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. сметаны.

Способ приготовления. Апельсин и грушу очистите от кожицы и нарежьте небольшими кубиками. В салатник слоями уложите кусочки апельсина, груши, ягоды малины, измельченные грецкие орехи. Отожмите сок из половинки лимона, смешайте его со сметаной и сахарной пудрой. Полученной смесью залейте салат и, не перемешивая, оставьте, чтобы он пропитался.

Мороженое «Цитрусовое»

Требуется: 1 1/2 стакана сахара, 150 г сахарной пудры, 6 яиц, 2 стакана сливок, 200 г сливочного масла, 1 лимон, 2 апельсина, 150 г сахарной пудры, 1 ст. л. желатина, 100 г мармелада красного или оранжевого цвета.

Способ приготовления. Охлажденные сливки смешайте с 1 стаканом сахара и взбейте миксером в пышную массу. Отделите желтки от белков. Сначала разотрите желтки с 1/2 стакана сахарной пудры до получения густой белой массы и смешайте взбитые сливки с растертыми желтками. Тщательно перемешайте смесь. Взбейте белки с сахарной пудрой в крепкую пену, так, чтобы исходная масса увеличилась в объеме в 3 раза. После этого быстро переложите взбитую белковую смесь в основную массу и снова взбейте миксером до получения однородной массы.

Апельсин и лимон очистите, отожмите сок. В отдельной посуде желатин залейте 1/2 стакана холодной воды и оставьте на 30–40 минут для набухания. После этого влейте в него отжатый сок. Массу перемешайте и поставьте на медленный огонь, нагрейте смесь до полного растворения желатина, затем остудите. Остывшую смесь влейте в мороженое и быстро перемешайте. Эту массу разложите в креманки, мороженое поставьте в морозильную камеру на 5–6 часов для замораживания.

Ножом разрежьте мармелад на небольшие кубики или соломку и украсьте им готовое мороженое. Также можно использовать для украшения цукаты из цитрусовых.

Из жизни великих

Знаменитого французского писателя Виктора Гюго как-то спросили, как бы он хотел провести последний день своей жизни. Гюго ответил, что непосредственно перед смертью он желал бы, сидя в уютном кресле с пледом у каминного огня, выпить чашечку ароматного черного чая.

Апельсины и мандарины с сахаром и вином

Требуется: 2 апельсина, 3 мандарина, 50 г сахарной пудры, 2 ст. л. вина (розового муската или портвейна).

Способ приготовления. Очищенные от кожицы и нарезанные кружочками апельсины и мандарины (последние можно разделить на дольки) положите в вазочку, засыпьте сахарной пудрой и залейте вином. Сахарную пудру можно подать также

отдельно в розетке.

Фруктовые цукаты

Требуется: 1/2 кг абрикосов, 1/2 кг сахара, 1 1/2 стакана воды, 1 ч. л. водки.

Способ приготовления. Из абрикосов удалите косточки, каждую половинку абрикоса разрежьте вдоль на несколько полосок (толщиной 5 мм) и выложите на отдельное блюдо. Приготовьте сахарный сироп, выложите в него подготовленные ломтики абрикоса, влейте водку и проварите в течение 10 минут.

Затем кастрюлю с цукатами снимите с огня и оставьте ее остывать на 10 часов. Этот процесс повторите еще 2–3 раза. После третьего раза абрикосы из полученной массы откиньте на дуршлаг, чтобы стек сироп. Выполните эту процедуру несколько раз, разделив абрикосы на нужное количество порций. Дольки абрикосов должны пропитаться сиропом, а их кожица – стать прозрачной.

Приготовленные таким способом абрикосы выложите на покрытый пергаментной бумагой противень, посыпьте сахарной пудрой и поставьте в духовку, нагретую до температуры 130–150 °С. Цукаты должны немного подсохнуть. Готовые цукаты можно использовать в качестве самостоятельной закуски к чаю, а также как добавку или украшение различных десертных блюд.

Цукаты из цитрусовых

Требуется: 2 апельсина или 3 лимона, 300 г сахара, 1 стакан воды, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Приготовьте сахарный сироп. Апельсины или лимоны нарежьте продольными тонкими ломтиками, положите в горячий сироп и варите на слабом огне, пока цукаты не сделаются прозрачными. Затем снимите кастрюлю с огня и дайте сиропу остыть, а потом снова поставьте кастрюлю на огонь, доведите до кипения, снова снимите с огня и остудите. Повторите эту процедуру 4–5 раз. После чего откиньте цукаты на дуршлаг, давая стечь сиропу, затем разложите цукаты в один слой на противне, предварительно посыпанном сахаром. Поставьте цукаты в духовку, чтобы они обсохли. Затем обваляйте цукаты в сахарной пудре. Готовые цукаты храните в плотно закрытой стеклянной посуде.

Цукаты «Ягодка»

Требуется: 1/2 кг вишни, 350 г сахара, 200 г сахарной пудры, 1 1/2 стакана воды, 2 ст. л. лимонного сока, 1 г ванилина.

Способ приготовления. Приготовьте сахарный сироп. Вишню промойте, удалите косточки. Затем выложите ее в сироп, влейте лимонный сок и перемешайте. Проварите вишню в сиропе в течение 5—10 минут с момента закипания. После этого кастрюлю снимите с огня, остудите и оставьте вишню на 2–3 часа, чтобы она пропиталась сиропом. Затем вишню поварите еще несколько раз. После третьего раза шумовкой извлеките вишню из сиропа и, как только сироп стечет, уложите ягоды в один ряд на противень, посыпанный сахаром.

Поставьте противень с ягодами в нежаркую духовку для обсушки на 20–30 минут. Затем вишню обваляйте в сахарной пудре, смешанной с ванилином. Храните цукаты из вишни в плотно закрытой посуде.

Чайные советы

Можно приготовить великолепный яблочный сироп, который затем добавлять непосредственно в чай. Для этого следует очистить яблоки от кожуры и семян, залить плоды небольшим количеством воды и варить до тех пор, пока они не начнут развариваться. Жидкость следует процедить, в нее добавить сахар из расчета примерно 1 ст. л. на 1 стакан сиропа, при желании можно добавить немного лимонного сока. Сироп следует хранить в холодильнике. В приготовленный по традиционному рецепту чай следует добавлять несколько столовых ложек яблочного сиропа, что сделает напиток не только вкусным, но и обогатит его витаминами.

Яблоки, запеченные с орехами

Требуется: 6 яблок средней величины, 150 г грецких орехов, 4 яйца, 200 г сахара, 200 г сливок, 100 г сахарной пудры, 1 ст. л. сливочного масла, 1 г ванилина.

Способ приготовления. Яблоки очистите, удалите сердцевину и нарежьте ломтиками. Белки яиц отделите от желтков. Желтки разотрите добела, постепенно вливая теплые сливки, всыпьте измельченные грецкие орехи. Яблоки рядами уложите в глубокое блюдо, смазанное сливочным маслом, а сверху залейте приготовленной смесью. В отдельной посуде взбейте белки с сахарной пудрой и ванилином в пышную массу. Последний ряд яблок покройте взбитыми белками. Запекайте яблоки в духовке,

разогретой до 160–180 °С в течение 15–20 минут, до образования румяной корочки. Перед подачей к столу нарежьте закуску на кусочки.

Парфе «Смородиновое»

Требуется: 100 г ягод красной смородины, 50 г ягод черной смородины, 200 г сливок, 4 яйца, 200 г сахара, 50 г сахарной пудры, 2 ст. л. смородинового сиропа, 1 ст. л. красного вина.

Способ приготовления. Белки отделите от желтков. Желтки разотрите с сахаром до образования белой пышной массы, влейте охлажденные сливки и взбейте миксером. Полученную смесь поставьте на плиту, на медленный огонь и нагревайте, не доводя до кипения, пока масса не станет более густой. Затем снимите массу с плиты и остудите до комнатной температуры. В другой посуде взбейте яичные белки в крепкую пышную пену, а затем осторожно введите их в остывшую сливочную смесь. Предварительно очищенные от плодоножек и промытые ягоды смородины смешайте и разомните до образования однородной массы, влейте смородиновый сироп, вино, добавьте сахарную пудру, тщательно перемешайте.

Полученную массу разложите в порционные вазочки или креманки, поставьте их в морозильную камеру на 2–3 часа. Готовое парфе сверху украсьте ягодами свежей смородины и посыпьте сахарной пудрой.

Глава 17. Оборудование для домашней чайной

Все для заваривания чая

Самовары

Как известно, чай в Россию купцы привезли из провинции Китая – Бирмы. С тех пор этот напиток стал всеми любим и почитаем. Им потчевали гостей, согревались в холодные зимние вечера и даже лечились от простуды и многих других заболеваний. И хотя сам напиток был «иностранным», способы его заваривания и приготовления на Руси были исконно русскими. Ну и, разумеется, чай никто себе не представлял без самовара.

Из жизни великих

Как известно, каждый художник пытается стимулировать свой творческий процесс тем или иным способом. Некоторые употребляют спиртные напитки, другие – наркотики. Кто-то путешествует и, присматриваясь ко всему происходящему вокруг, вдохновляется красотами пейзажей и архитектурных сооружений. Кто-то находит стимул для творчества в любви. А вот известный французский художник Пуссен, автор множества пасторалей и картин на мифологические сюжеты, предпочитал всему перечисленному чашку крепкого чая. Художник справедливо полагал, что чай не только стимулирует деятельность мозга, но и помогает избавиться от плохого настроения.

Самовар для русского человека был не только предметом домашней утвари, прибором для нагрева воды, а гораздо большим – он был символом домашнего очага, тепла и уюта. В доме его помещали на самое видное и почетное место, в так называемый «красный» угол. Без него не обходился не только ни один дворянский или купеческий дом, но и ни одна крестьянская изба. Этот изумительный аппарат, который сам варит чай, считали волшебником, дающим «огонь жизни», как иногда называли чай.

О самоваре русские люди говорили только с любовью, называя его не иначе, как генералом или батюшкой. До нас эти теплые чувства дошли в народных поговорках и пословицах: «Печка-матушка да самовар-батюшка», «Самовар поставили, чай гонять заставили». О самоваре складывали песни, сочиняли

частушки и поговорки.

Но почитая и уважая самовар, не многие имеют представление о том, когда он появился и кем был изобретен. Этот этап в истории до сих пор остается тайной, не поддающейся разгадке. Ученые и сейчас выдвигают различные версии того, кто же первым создал это чудо-аппарат.

Как уже упоминалось ранее, способы заваривания чая на Руси резко отличались от установленных в других странах. Чай здесь готовили в исконно русском изобретении – самоваре. Самовар наполняли водой и кипятили, а сам чай, или, как его называли, заварку, помещали не внутрь самовара, а над ним, в маленький фарфоровый заварочный чайник.

Заваривать чай в одном заварочном чайнике, а воду для него согревать в самоваре – это чисто русская традиция, возникшая потому, что чай многие предпочитали пить различный: крепкий или слабый, а само чаепитие длилось очень долго, и для этого требовалось много воды. Такой же способ заваривания позволял не только постоянно иметь под рукой кипяток, но и доливать его в заварочный чайник и тем самым увеличивать длительность чаепития. А пить чай на Руси могли действительно часами, обсуждая в это время все интересующие людей темы и решая различные проблемы. Пили чай к тому же еще и вприкусу, что еще более затягивало чаепитие.

Первое время считалось, что родиной самовара является Тула. Сохранились даже документы, подтверждающие, что в 1778 году мастер Назар Лисицын открыл и зарегистрировал в Туле первую самоварную мастерскую. В связи с ростом популярности чая среди населения через 30 лет количество мастерских увеличилось до 8, а к 1850 году их стало уже 28. Сама же Тула приобрела звание «Самоварной столицы».

Но самовар на Руси появился гораздо раньше. По некоторым сведениям, их начали изготавливать еще в 1740 году на Иршинском заводе. Именно там обычные металлические самовары приобрели новый вид и форму. Их стали изготавливать из фарфора, фаянса и даже хрусталя. А по форме они походили на огромных раздутых генералов или пивные бочонки.

Самые же первые самовары представляли собой большие чайники с широкими, удобными для переноса ручками и разнообразными трубами внутри самого самовара. В эти трубы засыпались щепки, еловые шишки, которые затем поджигались. Благодаря этим трубам вода вскипала в самоваре довольно быстро и к тому же приобретала своеобразные вкусовые качества. Постепенно самовары усовершенствовались, дополнялись новыми деталями, такими как поворачивающийся кранчик, поддувало,

ножки, украшающие элементы.

Чайные советы

Чай приобретет неповторимый аромат в том случае, если в чайник вместе с заваркой добавить листья мелиссы и мяты. Такой напиток обладает успокаивающими свойствами, он рекомендуется для употребления перед сном.

Существовали самоварные заводы и на Волге-матушке. И хотя они появились там гораздо позднее, волжские мастера сыграли огромную роль в становлении самовара как произведения народного искусства. Они экспериментировали и фантазировали, украшали его чеканкой, старались придать необыкновенную форму и сделать самовар настоящим украшением дома. Так появились самовары-вазы, яйца, желуди, груши, репки, пламя и другие. А в Венгрии в 1873 году был даже изготовлен самовар в форме петуха.

Особой же популярностью самовары стали пользоваться после того, как в 1802 году в селе Олябьево Тульской губернии появился первый сахарный завод. Сахар тут же стал неотъемлемой частью чаепития и неотделимым «другом» самовара.

Купить самовары можно было на любой ярмарке. Но с ними нужно было еще уметь управляться, ведь первые самовары были, разумеется, отнюдь не электрическими, а угольными. Чтобы растопить такой самовар, требовалось долгое время раскочегаривать его сапогом, похожим на меха баяна или гармони. Когда уголь разгорался и начинал согревать воду, сапог убирали, а на его место ставили небольшой заварочный чайник, в который помещали растертые листья мятных трав и чая, залитые кипятком. Затем чайник накрывали грелкой и оставляли завариваться.

Сегодня сыскать настоящий самовар трудно. Его уже вытеснили и заменили более удобные в обращении электрические чайники и кипятильники. Забываются и обычаи заваривать чай в самоваре. Вспоминают о самоварах только изредка, когда хочется тепла и уюта, хочется погрузиться в атмосферу сказки и детства и провести вечер в компании лучших друзей, делясь с ними радостями и печалью.

Русские традиции

В некоторых домах самовар никогда не стоял холодным, особенно в крестьянских семьях, где люди работали и днем и ночью. Пока одни были на работе,

другие пили чай, потом они менялись местами. Обычно за самоваром приглядывали старушки, которые уже не работали в поле, или подростки.

Чайники (обычные и электрические)

Для приготовления чая необходимо соответствующее оборудование. В частности, очень важным предметом является сам чайник, в котором необходимо вскипятить воду. Существует несколько разновидностей этого нехитрого технического приспособления, в этой главе речь пойдет именно о них.

Итак, чайники подразделяются на те, для которых требуется электричество, и те, для которых оно не требуется. Обычные чайники могут быть эмалированными и нержавеющими. Электрические чайники подразделяются на те, которые нагреваются с использованием спирали, а также на те, которые работают посредством нагревания специальной пластины, установленной в основании чайника.

Электрические чайники очень удобны, ведь вода в них закипает в считанные минуты. Они просты в применении – любой ребенок сможет приготовить чай в таком чайнике.

Спираль или пластина электрического чайника может быть сделана из любого тугоплавкого металла, а также она может быть покрыта тончайшим слоем золота или платины. Золото и платина придают спирали прочность, способствуют долгой эксплуатации такого чайника. Вместе с тем молекулы драгоценных металлов делают воду более полезной для использования.

Но электрические чайники имеют и свои отрицательные свойства. Корпус многих чайников изготовлен из пластмассы. Если качество пластмассы низкое, со временем молекулы пластмассы начинают попадать в воду под воздействием высоких температур. При попадании в человеческий организм они способны оказывать очень вредное воздействие. Но чайники, изготовленные с использованием новейших технологий, не грозят потребителю какими-то неприятностями. К тому же нельзя забывать о таком факторе, как очень удачный дизайн электрического чайника. Современные чайники настолько красивы, что великолепно сочетаются с любым кухонным оборудованием.

Обычные чайники нагреваются на газовой плите. Они не таят в себе каких-либо неприятных сюрпризов, подобных некачественному пластмассовому корпусу. Их применение чрезвычайно удобно. К тому же такие чайники проверены временем, они не требуют особого ухода, а также не ломаются в

самый неподходящий момент. Единственный недостаток подобных чайников – вода в них закипает достаточно долго, пройдет несколько томительных минут, прежде чем можно будет насладиться ароматным и вкусным свежезаваренным чаем.

Чайные советы

Чай с медом и водкой – прекрасное средство для согревания после холодных зимних прогулок. Для его приготовления следует смешать одну часть водки с двумя частями меда и тремя частями крепкого черного чая, затем все хорошо перемешать.

Обычные чайники также могут быть очень красивыми, на них могут быть изображены цветы, фрукты. Но ко всему прочему они имеют значительное преимущество перед электрическими чайниками. Прежде всего следует признать, что для приготовления по-настоящему вкусного чая вода не должна полностью закипеть, она должна пройти такую стадию кипения, когда пузырьки воздуха, образующиеся у боковых стенок посуды, стремительно поднимаются вверх. Вода в этот момент как бы белеет, она получила название «белый ключ». Это очень короткая стадия кипения, ее нужно вовремя поймать. В это время следует выключить чайник и залить им заварку. В электрическом чайнике невозможно остановить кипение, прежде чем вода не достигнет стадии бурного кипения.

Соответственно, вкусовые качества чая, приготовленного с использованием воды, вскипяченной в обычном чайнике, будут намного выше.

Заварочные чайники

Главная операция при приготовлении чая – заваривание. Для заваривания чая традиционно используют специальные заварочные чайники. Большое значение для последующего вкуса чая имеет материал, из которого изготовлен заварочный чайник.

Считается, что при заваривании происходит особое таинство: обычная вода превращается в чудесный напиток, обладающий множеством полезных свойств. Качество проявления этих свойств во многом зависит именно от свойств материала, из которого изготовлен чайник для заваривания.

Современный рынок предлагает широкий выбор различных чайников, предназначенных для заваривания чая: керамические, фарфоровые, фаянсовые, стеклянные и другие, различного размера и всевозможной формы.

В последние годы большой популярностью пользуются стеклянные чайники для заваривания. При заваривании чая в таком чайнике улучшается эстетическая сторона процесса чаепития. Чай в таком чайнике можно заваривать непосредственно на столе, хотя качество приготовленного чая при заваривании в стеклянном чайнике снижается вдвое – напиток будет менее ароматным, а настой – менее интенсивным. Связано это с тем, что у стеклянных заварочных чайников тонкие стенки, которые не могут долго удерживать тепло, и поэтому должного заваривания не происходит. Хотя необходимо отметить, что некоторые сорта чая лучше заваривать именно в стеклянных чайниках, например цветочные, а также желтые и красные сорта.

Заварочные чайники из фаянса обладают наименьшей ценностью, по сравнению с керамическими. Фаянс имеет более пористую структуру и поэтому обладает меньшей термической и химической стойкостью. Заварочные чайники из фаянса имеют к тому же более тонкие стенки.

Чайные советы

Цитрусовый чай славится своим неповторимым вкусом и хорош как в охлажденном виде, так и в горячем. В миксере можно измельчить один мандарин, половину апельсина и кусочек лимона. Затем все следует смешать, при желании можно добавить сахар, однако это вовсе не обязательно. При заваривании в чайник вместе с заваркой можно положить несколько ложек приготовленной смеси. Вкус чая вас не разочарует.

Лучшим для заваривания чая считается чайник, изготовленный из фарфора. Фарфоровый чайник обладает способностью долгое время удерживать тепло. К тому же специальное покрытие, которым покрывают фарфор, – глазурь – обладает химической нейтральностью. По своей структуре фарфор имеет низкую пористость, именно этим обусловливается способность удерживать тепло в течение длительного времени. Наиболее распространенными считаются керамические заварочные чайники, но по своим свойствам они безусловно уступают чайникам из фарфора и фаянса.

По существующим нормам чайного этикета, в чае, который подается к столу, не должно быть чаинок.

Часто заварочные чайники бывают снабжены специальным фильтром, который при разливании чая по чашкам не пропускает отдельные чаинки. Но использовать или не использовать фильтр при заваривании чая зависит от индивидуального вкуса каждого человека. Наличие или отсутствие фильтра в заварочном чайнике

никак не сказывается на качестве получаемого напитка.

Для заваривания травяных чаев и приготовления настоев используют специальные заварочные кружки. Они хорошо подходят прежде всего для приготовления лечебных настоев. Объем таких кружек не превышает 250–300 мл. Как правило, они изготавливаются из фарфора или керамики, имеют толстые стенки и дно, что способствует лучшему завариванию, а также ситечко и крышку. Чай закладывается в ситечко, которое опускается непосредственно в кружку с уже налитым кипятком и плотно закрывается сверху крышкой.

Важный аспект – форма и размер заварочного чайника. Опробовано и доказано, что оптимальная форма заварочного чайника – круглая. Такой формы чайник в большей степени, чем другие, обладает способностью равномерно прогреваться, тем самым способствуя наилучшему распариванию чайных листьев, благодаря чему все пигменты, витамины и ферменты, содержащиеся в чайных листьях, переходят в чай. Особенно это необходимо при заваривании фруктовых, цветочных и зеленых видов чая. На результат заваривания влияет также величина горловины чайника: чем она уже, тем лучшего качества будет готовый напиток. В крышке хорошего заварочного чайника должно присутствовать небольшое отверстие, оно необходимо для беспрепятственного выхода излишнего пара.

Русские традиции

У каждой семьи были свои собственные рецепты приготовления чая. Традиционно русским чаем считался напиток из самых разнообразных лесных трав, а также из моркови и свеклы.

Сам процесс заваривания заключается в том, что при действии воды высокой температуры сухие чаинки распариваются. Поэтому качество заваривания зависит прежде всего от температуры и от времени ее воздействия, то есть, тем дольше на чайные листья действует высокая температура, тем больший эффект можно получить при заваривании.

Поэтому важно, чтобы у заварочного чайника были более-менее толстые боковые стенки (около 5–7 мм) и толстое дно.

Известно, что в чае содержатся тонизирующие вещества, возбуждающие сердечную и нервную системы, – кофеин, танин, дубильные вещества, витамины, кислоты. Чай, например, содержит комплекс витаминов С, Р, В1, В2, РР, большая часть которых переходит при заваривании в настой и хорошо сохраняется.

Ягодные, цветочные чаи, так же как черные и зеленые чаи с

различными добавками, лучше заваривать в фарфоровых или керамических заварочных чайниках.

Для приготовления экзотических чаев по рецептам национальной кухни (калмыцкой, татарской, башкирской, узбекской и т. д.) лучше всего использовать специально приспособленную для этого посуду.

Все для чайного стола

Те, кто волею судьбы часто пользуются услугами железной дороги, при слове чай представляют себе граненый стакан в железном подстаканнике, алюминиевую ложку и рафинированный сахар в фантике с изображением поезда. Конечно, можно просто выпить чай из граненого стакана, залпом, не разглядывая, а что, собственно говоря, пьется. Главное, чтобы горячо и сладко. Но такие любители и ценители напитка вряд ли купят подобную книгу и начнут ее читать. А настоящие гурманы, конечно же, будут искать информацию о чаепитии везде и будут очень рады найти о нем что бы то ни было.

Данная глава посвящена чайной посуде. В ней будет рассказано, из какого материала лучше выбирать посуду для чая, какие размеры посуды для чаепития можно считать оптимальными, что должно входить в стандартный чайный сервиз и что любителям классики придется купить отдельно и добавить к своему чайному столику.

Итак, сначала чашки – как самый необходимый предмет посуды для чайного стола. Исторически чай считается восточным напитком. А значит, и пить его нужно из традиционной восточной чайной посуды – пиалы. Но это уже настоящая торжественная церемония чаепития, соблюдать которую в наше реактивное время достаточно проблематично. Наш век диктует свои принципы и законы, но все же иногда хочется остановиться и подарить себе праздник.

Из жизни великих

Однажды известный философ XVIII века Джордж Беркли сидел в своем кабинете и пил свежезаваренный чай. Неловко повернувшись, он плеснул кипяток из чашки себе на колено. Горячая вода мгновенно прошла сквозь материю одежды и обожгла колено. Это мощное впечатление привело философа к осознанию первичности чувственных данных перед умозрением, которое позднее он выразил тезисом «Нет ничего в мыслях, чего бы не было в ощущениях».

Вот в качестве такого небольшого торжества, которое не требует особой подготовки и может порадовать в любой день, рекомендуем восточную чайную церемонию. Для ее устроения нужна белая скатерть, которую стелят на низкий стол, а из-за отсутствия такого в европейском жилище – прямо на пол. Также

нужны диванные подушки или валики, чтобы на них можно было опереться во время чаепития.

Из посуды на столе присутствуют лишь чайник с заваренным чаем и чайные пиалы разных размеров. В пиалы раскладывают джемы, повидло и насыпают изюм и орехи с медом. Собравшимся за столом предлагают самим выбрать себе пиалу нужного размера. Чай в пиалы наливают лишь до половины, чтобы он не успевал остывать.

Пиалы выполняют из различных материалов. Традиционно лучшими считаются пиалы из необожженной глины. Они сохраняют и передают наливаемому в них чаю живую глиняную энергию, своеобразный вкус и запах. Также к достоинствам необожженной глиняной посуды можно отнести ее способность долго сохранять температуру содержимого. Одним из главных недостатков сырой глины можно отметить хрупкость и довольно грубые формы изготавливаемой из нее посуды. Однако эти же грубые формы придают определенный шарм пиалам и чайникам.

Несколько тоньше и намного прочнее выглядят обливные пиалы из обожженной глины. К тому же они сохраняют все другие полезные свойства глины. Таким образом, можно считать лучшей для чаепития посуду, изготовленную из обожженной глины, облитую снаружи.

Чаще всего на современной кухне можно встретить посуду из непрозрачного стекла. Это можно объяснить ее относительно невысокой ценой и большим выбором на современном рынке. Стекло может быть толстым или тонким. Посуду делают ровно окрашенную, белую, цветную или с рисунками и узорами.

Основным материалом для изготовления непрозрачной стеклянной посуды также является глина. Добавляя в глину другие компоненты, технологи добиваются сохранения всех полезных качеств, имеющихся в глине, и ищут возможности добавить к ним другие, не менее полезные. Так, к примеру, стремясь повысить прочность стеклянной посуды и одновременно сделать ее более утонченной и красивой, в нее добавляют различные химические вещества. Современные технологии позволяют сделать керамическую посуду одновременно прочной, красивой и удобной в использовании. К тому же достигается дополнительный эффект – посуда долгое время сохраняет тепло, благодаря чему чай внутри не остывает длительное время.

С давних времен предметом особой гордости многих хозяек являлись чайные сервизы. Помимо многих других компонентов, в их состав непременно входят чайные чашки. Они могут быть изготовлены как из глины, так и из стекла и фарфора. Если разговор заходит о фарфоровых чашках, то в памяти сразу же

возникают тонкие, изящные чашечки, способные украсить любой праздничный стол. Они настолько легкие, невесомые, что кажутся скорее украшением, нежели функциональной посудой. Но на самом деле чашки, изготовленные из фарфора, просто незаменимы в хозяйстве.

Чайные советы

Чтобы придать чаю терпкий вкус, нужно в заварочный чайник добавить немного корицы и гвоздики. Приправы лучше всего не смешивать с заваркой, а добавлять тогда, когда чай настоится примерно 5 минут. Кстати, вкус такого чая очень гармонирует с медом.

Любой гурман знает, что фарфоровая посуда сохраняет не только изумительный вкус, но и аромат чая. На первый взгляд, в чашках чай находится совсем недолго, поэтому не имеет смысла заботиться о сохранности вкуса. Но приходится признать, что на удовольствие от чаепития может повлиять огромное количество факторов, в том числе и качество посуды. Например, чай, заваренный в железной кружке, никогда не будет столь же ароматным и нежным, как чай, который подают в изысканном фарфоре.

Ко всему прочему нельзя забывать об эстетическом моменте. Красивые фарфоровые сервизы создают настроение, а рисунки на чашках вызывают в памяти различные ассоциации. Например, сцены пасторальной жизни, то есть пастухи и пастушки, изображенные на чашках и блюдцах, настраивают на лирический лад. В памяти возникают сказочные сюжеты, и сам процесс выпивания чая проходит в спокойной и романтичной обстановке. Все это своеобразно влияет на чаепитие, не случайно к выбору чайной посуды все относятся в большим вниманием.

Стеклянные чашки – это вариант повседневной посуды, они могут быть очень красивы, но вместе с тем за ними достаточно легко ухаживать, поэтому традиционное ежедневное семейное чаепитие не обходится без них. Нельзя также обойти вниманием замечательные и удобные бокалы, в которых большинство с удовольствием пьет чай или кофе. Есть бокалы, которые изготовлены по принципу термоса. То есть внутренняя часть их стенок содержит воздушную прослойку. Таким образом чай, налитый в подобные бокалы, долгое время не остынет. Но есть бокалы и кружки, изготовленные по иному принципу. Их поверхность моментально вбирает в себя высокую температуру, благодаря чему кипяток внутри можно пить.

Каждый подходит к выбору чашек для чаепития с учетом

своих личных интересов и пристрастий. Невозможно давать советы, тем более что к услугам потребителей великое множество самых разнообразных чашек, кружек и бокалов. Главное, чтобы выбранная посуда нравилась как хозяевам, так и гостям, ведь в такой обстановке чаепитие непременно будет более чем удачным.

Блюдца – непременный атрибут любого чаепития. Традиционно чашки с налитым чаем ставят на блюдца и таким образом подают к столу. В связи с этим невозможно не завести разговор и о блюдцах, об их разнообразии и возможном выборе.

Блюдца должны быть изготовлены из того же материала, что и чашки. Это непременное условие, особенно если чаепитие проходит в торжественной или праздничной обстановке. В связи с этим обычно на стол ставят чашки и блюдца из одного сервиза. Фарфоровые блюдца изящны, изысканны и красивы. На них может быть изображение цветов, фруктов, а также различных пасторальных или сказочных сюжетов. Но функциональное назначение блюдца предполагает не только эстетическое наслаждение от красивого рисунка и нежного фарфора. Прежде всего чашка с горячим чаем (поставленная на блюдце) выглядит более утонченно и изысканно. Нельзя не забывать и о том, что подавая горячий чай, хозяйка может обжечься сама, да и гость, получивший чашечку со свежезаваренным чаем, может получить ожог.

На блюдца также выкладываются конфеты, пирожные и печенье, а все эти угощения являются великолепным дополнением к чаепитию. Нежное и легкое пирожное на изящном фарфоровом блюдце создает хорошее настроение, а также является непременным атрибутом любого праздничного стола.

Русские традиции

Традиция приглашать гостей на чай идет с древних времен и до сих пор не устаревает. Так как чай раньше был большой редкостью, то пригласить гостей на чай считалась большим почетом. На вечерний чай приглашали не только близких родственников, но и соседей и друзей. Некоторые гости приходили со своей заваркой или же сладостями к чаю. Излюбленным лакомством простых людей были блины с медом или вишневое, смородиновое и малиновое варенье.

К сожалению, фарфоровые блюдца и чашки очень непрочны. Поэтому для повседневных случаев используются керамические или стеклянные. Они не уступают фарфоровым по красоте, но при этом гораздо долговечнее. Ведь изысканный фарфоровый сервиз обычно дожидается своего часа – наиболее торжественной

обстановки.

Современные люди все более и более отдаляются от сложившихся традиций. Это также касается и культуры чаепития. Ведь разрозненные чашки и блюдца на столе еще недавно были бы восприняты как признак дурного тона, и вряд ли кто-то смог бы назвать даму, подающую чай в такой посуде, хорошей хозяйкой. Между тем сейчас такое явление встречается все чаще и чаще.

О чем это может свидетельствовать? Да скорее всего о том, что люди стали обращать больше внимания на удобство, стали более неприхотливы в том, что касается их собственной жизни. Можно как угодно относиться к данному явлению. Но вместе с тем приходится констатировать, что подобное «упрощение» лишает многого. Так не лучше ли спрятать разрозненные чашки и блюдца подальше и поставить на стол красивый сервиз, создающий хорошее настроение? Тогда и чай покажется намного вкуснее, да и беседа за столом потечет в ином русле, ведь внимание сконцентрируется на красивых предметах.

Нельзя не сказать о пластиковых блюдцах, изобретенных в угоду стремительному веку, когда все торопятся и нет ни одной свободной минуты. Такая посуда удобна в применении, к тому же не создает никаких проблем – после однократного использования ее просто-напросто выбрасывают, так что не нужно заботиться о месте и сохранности. Конечно, определенный положительный эффект от этого есть. Но нельзя забывать о том, что такая посуда годится для закусочных или заведений типа «МакДональдс», когда целью посетителей является кратковременная трапеза, не располагающая к длительным беседам за чашкой чая. В доме и для гостей применение подобной посуды недопустимо.

В связи с тем, что процесс заваривания чая постоянно совершенствуется и эти изменения призваны максимально ускорить и упростить его, сохраняя при этом цвет и вкусовые качества чая, в набор посуды для чаепития ввели такое приспособление, как ситечко. Особенно необходимо ситечко при заваривании гранулированного и мелколистового чая, тогда как крупные чайные листья при заваривании оседают на дно заварочного чайника и в бокал при наливании чая почти не попадают.

Ситечко может крепиться как к самому чайнику, чтобы при наливании чая заварка оседала в нем и не попадала в чашки, так и устанавливаться на чашку или стакан. В этом случае назначение ситечка остается прежним – оно собирает в себя чаинки, благодаря чему раствор в чашке остается чистым, без ненужных примесей.

На первый взгляд, функциональное применение ситечка понятно и предельно просто. Но вместе с тем приходится признать, что этот незатейливый и простой предмет тесно связан с самой культурой чаепития, которая сформирована уже очень давно. Большинство современных любителей чая давно уже привыкли обходиться без ситечка, и чайный настой льют прямо в чашку. А иногда даже поступают проще – бросают заварку в стакан, заливают кипятком и пьют этот чай, не получая от него особого удовольствия, ведь чаинки постоянно мешают ощутить его настоящий вкус.

Из жизни великих

Известно, что Артур Шопенгауэр был философом мировой скорби и пессимизма. Он запирался в своем кабинете и подолгу созерцал статую улыбающегося Будды, отрываясь от созерцания только затем, чтобы налить еще одну чашечку крепкого черного чая.

В данном случае можно говорить о такой проблеме, как невнимание к себе и отсутствие заботы о собственном комфорте. Ведь чайные традиции предполагают внимательное и неторопливое действо, чай заваривается с учетом всех требований. Внимание и забота о всех приглашенных не позволяет лить раствор прямо в чашку, следует пропустить его через ситечко.

В связи с этим нельзя не поговорить об этом предмете более подробно. Ситечко при всей своей незамысловатости и неприхотливости является очень важным атрибутом чаепития. Оно может быть сделано из тоненькой сеточки, которая крепится на металлическом круге. Такое ситечко устанавливается на чашку в момент наливания чая. Также ситечко может быть изготовлено в виде полукруглой сферы, которая крепится на дудочку заварочного чайника. В момент наливания чая все чаинки будут оставаться в ситечке.

Ситечко может быть изготовлено из простого металла, но в некоторых случаях оно бывает сделано из серебра, а в некоторых случаях серебро бывает даже покрыто позолотой. Такое ситечко – великолепный подарок в торжественных случаях. Кроме того, ситечко из благородных металлов в сочетании с изысканным чайным сервизом создает особую атмосферу чаепития. Нельзя не признать, что ситечко из серебра или ситечко из серебра с позолотой также великолепно влияет на вкусовые характеристики чая. Молекулы золота и серебра при взаимодействии со свежезаваренным чаем не портят его вкус, а наоборот, оказывают положительное воздействие. Позолоченное или серебряное

ситечко может являться своеобразной семейной реликвией, передаваться от матери к дочери, тем более что время не влияет на его качество.

Ситечко из благородных металлов не окисляется, не портится от горячего раствора чая. Его лишь следует иногда чистить также, как прочие предметы из золота и серебра. В остальном оно не создает никаких сложностей относительно ухода за ним.

Говоря о ситечках, нельзя не упомянуть особую заварочную ложку. Она является своеобразным аналогом ситечка. Это ложка состоит из двух половинок, каждая из которых снабжена такими же отверстиями, как и обыкновенное сито. Внутрь помещается заварка, после этого ложку опускают в кипящую воду. Таким образом чаинки остаются внутри, а чайный раствор делается крепким и насыщенным.

Заварочная ложка великолепным образом подходит для офиса, когда за самое короткое время нужно пообедать и выпить чай. В домашних условиях многие также предпочитают подобную ложку, так как благодаря ей всегда можно выпить свежезаваренный чая, не утруждая себя долгими приготовлениями.

Такие ложки могут быть изготовлены из обыкновенного нейтрального металла, который не оказывает негативного воздействия на вкусовые качества чая. Кроме этого, подобные приспособления могут изготавливаться из серебра и после этого покрываться позолотой. В этом случае ложка будет не только функциональным предметом, но и своеобразным сувениром. К тому же ионы золота и серебра, попадая в чай, впоследствии окажутся в организме человека, что будет самым положительным образом отражаться на его самочувствии. Но в любом случае, какое бы ситечко ни предпочел человек для чаепития, следует признать, что этот предмет очень важен.

Ложечки необходимы для размешивания сахара в чае, а также для употребления различных сладостей, например пирожных, которые обычно подаются во время чаепития. В связи с этим разговор о ложечках представляется необходимым в контексте беседы о чайных принадлежностях.

Ложечки могут быть изготовлены из нержавеющего металла, аллюминия, мельхиора, серебра, а также из серебра с позолотой. Ложечки могут представлять собой настоящий предмет искусства, в некоторых случаях на ручке могут присутствовать различные узоры, в том числе и выполненные с использованием финифти. Выбор ложечек для чаепития зависит от выбора всей остальной посуды. То есть более легкие и изящные ложечки должны сочетаться с фарфоровым сервизом. В этом случае лучше

выбирать серебряные или мельхиоровые ложечки.

Нельзя не вспомнить о лечебных свойствах серебряных ложек. Прежде всего их использование не оказывает негативного воздействия на вкусовые качества чая. Ко всему прочему молекулы серебра непременно попадают в чай, а впоследствии оказываются в организме, благотворно влияя на здоровье человека. Позолоченные и серебряные ложки являются своеобразной «семейной драгоценностью», ведь они не только удобны, но и очень красивы.

Чайные советы

Если в стакан крепкого сладкого чая добавить 1 ч. л. коньяка и 1 ст. л. рома, то получится прекрасный согревающий напиток под названием грог. Его можно использовать в лечебных целях.

Алюминиевые ложки в настоящее время практически не используются в хозяйстве. Дело в том, что алюминий не самым лучшим образом взаимодействует с продуктами, а также чайным раствором. Ложки из нержавейки часто встречаются в обиходе. Уход за ними очень прост, к тому же они хорошо сочетаются с любой посудой.

Мельхиоровые ложки красивы, могут использоваться как в сочетании с изысканным фарфоровым сервизом, так и с самой простой стеклянной или керамической посудой.

Но какие бы ложки ни выбрала хозяйка для проведения чаепития, важно соблюдать одно условие: ложки должны быть вычищены самым тщательным образом. Они должны блестеть так, чтобы гости ощущали атмосферу праздничности. В этом случае задуманное мероприятие пройдет на высшем уровне.

Заключение

Приближаясь к последним страницам данной книги, можно с уверенностью сказать, что читатель может теперь во «всеоружии» встречать гостей, удивлять их разнообразием своего стола, удовлетворить самые капризные вкусы всех членов семьи, а также нанести удар по разным болезням и навсегда забыть об их существовании.

Предоставленные здесь пословицы, поговорки и высказывания о чудотворном напитке также станут интересной темой для поддержания приятной беседы за столом. После прочтения данной книги вы можете смело экспериментировать с чаем, совершенствовать его вкусовые качества, цвет настоя, создать целый спектр ароматов и найти для себя самый оптимальный вариант.

Теперь ежедневное привычное чаепитие станет для всей вашей семьи неким ритуалом, приносящим исключительную радость, тепло и здоровье, а в вашем доме будет всегда царить только доброжелательная атмосфера. Необходимо помнить, что чай – это в первую очередь удовольствие, а удовольствие надо растягивать. Приятного вам чаепития!